Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім • Сад • Город

7 липень 2004



- Малинові жнива
- Овочевий делікатес



- Овочі без поливу
- Смачні порічки



Юридичні консультації

Рубрику веде І.Миронець, канд. юр. наук

ПРАВО ЗАПОВІТУ НА СПАДКУВАННЯ

Шановний пане Миронець!

Мій чоловік має другий шлюб зі мною. Ми законне подружжя. Прожили разом 40 років. Маємо двох дітей. Побудували дім і нажили все, що потрібно для життя.

У мого чоловіка від першого шлюбу залишилася дитина, якій чоловік виплачував аліменти до 18 років. Виховував цю дитину інший чоловік без усиновлення й опікунства. Запитання: чи має ця дитина право на частку від нашого будинку і майна?

Л.Дерев'янко, Херсонська обл.

Спадкування – перехід прав та обов'язків (спадщина) від особи, яка померла (спадкодавець) до інших осіб (спадкоємців).

Існує два види спадкування – за заповітом і за законом. За спадкування за заповітом спадкодавець самостійно визначає коло спадкоємців, вказуючи їх у заповіті. За відсутності заповіту коло спадкоємців визначається законом.

Цивільний кодекс України (ст.ст.1261–1265) передбачає декілька спадкоємців за законом. У першу чергу право на спадкування за законом мають діти спадкодавця, той з подружжя, хто його пережив, та батьки.

У другу чергу право на спадкування мають рідні брати та сестри спадкодавця, його баба та дід, як з боку батька, так і з боку матері.

У третю чергу право на спадкування за законом мають рідні дядько та тітка спадкодавця.

Передбачається законом також четверта, п'ята та шоста черги, до яких належать інші родичі спадкодавця. Кожна наступна черга спадкоємців за законом одержує право на спадкування у разі відсутності спадкоємців попередньої черги.

Розміри часток у спадщині спадкоємців за законом рівні. Разом з тим спадкоємці за письмовою угодою між собою, посвідченою нотаріусом, якщо це стосується нерухомого майна або транспортних засобів, можуть змінити розмір частки у спадщині кожного із них (ст.1267 Цивільного кодексу України).

Частка у праві спільної сумісної власності спадкується на загальних підставах. Однак суб'єкт права спільної сумісної власності має право заповідати свою часту у праві спільної сумісної власності до її визначення та виділення в натурі (ст.1226 Цивільного кодексу України).

До спадкоємців житлового будинку, інших будівель та споруд переходить і право власності або право користування земельною ділянкою, яка необхідна для їхнього обслуговування, якщо інший її розмір не визначений заповітом.

Подружжя має право скласти заповіт щодо майна, яке належить йому на праві спільної сумісної власності.

У разі складання спільного заповіту частка у праві спільної сумісної власності після смерті одного з подружжя переходить до іншого подружжя, який його пережив, а в разі смерті останнього право на спадкування мають особи, визначені подружжям у заповіті.

ПРАВО ЧЛЕНА САДІВНИЦЬКОГО ТОВАРИСТВА НА ПРИВАТИЗАЦІЮ ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ

Шановна редакціє "ДСГ", у мене до юридичної консультації є троє запитань.

Перше. Яке право має член садівницького товариства стосовно приватизації земельної ділянки? Тобто, чи може член садівницького товариства приватизувати земельну ділянку без згоди на те членів товариства?

Друге. Який розмір земельної ділянки може надаватися члену садівницього товариства для того, щоби на ній можна було виростити сад?

Третє. Хто оплачує роботи спеціалістів, котрі виготовляють державні акти на право власності на землю?

В.І.Стеценко, Миколаївська обл.

Одним із способів набування права власності на земельну ділянку громадян є приватизація земельних ділянок, що були раніше надані їм у користування.

Членам садівницьких товариств під час їхнього створення були надані земельні ділянки для ведення садівництва розміром до 0,6 га.

Згідно з новим Земельним кодексом України тепер земельну ділянку для ведення садівництва можуть надати розміром до 0,12 га.

Вказана земельна ділянка може бути приватизована, тобто безоплатно передана у власність землекористувача.

Згідно із Земельним кодексом земельну ділянку громадянин – член садівницького товариства може приватизувати без згоди на те членів цього товариства.

Отже, член садівницького товариства може самостійно приватизувати садову земельну ділянку, яка перебуває у його користуванні. Для цього необхідно звернутися до Управління земельних ресурсів міста, на землях якого розташоване садівницьке товариство.

Приватизація земельних ділянок здійснюється за рахунок бюджетних коштів співробітниками Управління земельних ресурсів.

У тих випадках, коли під час здійснення приватизації необхідно робити геодезичні роботи з виїздом на місце розташування земельної ділянки, може додатково стягуватися плата за виконання вказаних робіт та виготовлення державного акта на право власності на землю.

Вказана плата за виготовлення державних актів на право власності на земельну частку (пай) не повинна перевищувати 85 грн. Про це підкреслюється в Указі Президента України "Про невідкладні заходи щодо прискорення реформування аграрного сектора економіки" від 3 грудня 1999 р."

ДІМ·САД·ГОРОД· № 7 2004 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"

Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.



НАДАННЯ ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ В ОРЕНДУ

Шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"!

Ми 5 років передплачуємо і читаємо ваш журнал - це дуже корисний порадник і вчитель. У ньому є дуже багато цікавого. Тож вирішили і собі порадитися з "Юридичною консультацією" журналу.

Ми живемо в селі і маємо 0,73 га землі для ведення підсобного господарства. Біля нас, поруч, ніким не оброблявся город площею 0,42 га.

11 лютого 2002 року ми попросили в сільраді, щоб нам наділили цей город. Голова сільської ради сказав, що не має права наділити город, а тільки можна взяти в оренду.

Роз'ясніть, будь-ласка, скільки землі ми маємо право мати без оренди, для ведення особистого господарства.

І якщо можна взяти цю землю тільки в оренду, то за якою ціною. Ми живемо в Чорнобильській зоні.

З повагою,

сім'я Адаменків,
Черкаська обл.

Громадяни України мають право одержати на безоплатних умовах земельні ділянки за рахунок земель державної або комунальної власності в таких розмірах:

для ведення особистого селянського господарства – не більше 2 гектара;

для будівництва і обслуговування житлового будинку господарських будівель та споруд (присадибна ділянка) у селах – не більше 0,25 гектара, в селищах – не більше 0,15 гектара, у містах – не більше 0,10 гектара;

для ведення садівництва – не більше 0,12 гектара;

для індивідуального дачного будівництва – не більше 0,10 гектара;

для будівництва індивідуальних гаражів – не більше 0,01 гектара;

для ведення фермерського господарства – у розмірі земельної частки (паю), визначеною для членів сільськогосподарських підприємств, розташованих на території сільської, селищної, міської ради, де розташоване фермерське господарство (ст.121 Земельного кодексу України).

Розмір земельної ділянки, одержаної безоплатно для ведення особистого селянського господарства, може бути збільшений у разі отримання в натурі (на місцевості) земельної частки (паю).

Передача земельних ділянок безоплатно у власність громадян у межах норм, названих вище, проводиться один раз по кожному виду використання.

Право власності на земельну ділянку виникає після одержання її власником державного акту на право власності на цю ділянку та його державної реєстрації.

Передача земельної ділянки в оренду, яка перебуває у державній або комунальній власності, здійснюється на підставі ухвали органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування шляхом укладення договору оренди земельної ділянки.

Договір оренди є платним.

Розмір орендної плати за користування орендованою земельною ділянкою визначається за домовленістю сторін.

УХВАЛА ЗБОРІВ СПІВВЛАСНИКІВ МАЙНОВОГО ПАЮ – ТАКОЖ ЗАКОН

Звертаються до вас жителі с. Яреськи Шишацького р-ну з Полтавщини.

Багато людей вийшли з колгоспу, земельний пай у них залишився, а майнового паю немає.

Запитання: які є закони про майновий пай?

Поясніть, чи маю я право звернутися до другого землевпорядника, щоб по топографічній карті з депутатом нашої сільської ради обміряли нашу присадибну ділянку?

З повагою М.О.Білецька

Відповідно до Порядку визначення розмірів майнових паїв членів колективних сільськогосподарських підприємств та їхнього документального посвідчення, затвердженого постановою Кабінету міністрів України від 28 лютого 2001 р., на підприємствах складаються списки осіб, які мають право на майновий пай.

До списку вносяться усі члени підприємства, а також особи, за якими зберігається право на майновий пай, а саме: пенсіонери, особи, призвані для проходження строкової військової служби, особи, призвані на військові збори; направлені на навчання до професійно-технічних та вищих навчальних закладів або для підвищення кваліфікації з відривом від виробництва, особи, які перебувають у відпустці в зв'язку з вагітністю та пологами, а також з догляду за дитиною; особи, обрані на виборні посади до органів державної влади або профспілкових організацій; особи, які втратили працездатність, що пов'язано з виконанням трудових обов'язків на цьому підприємстві; особи, які припинили трудову діяльність на підприємстві, але не отримали майнового паю.

Вносяться до вказаного списку також спадкоємці померлих осіб, які мали право на майновий пай, але не одержали його за життя. Список складається створеною на підприємстві комісією і затверджується зборами співвласників.

За ухвалою зборів до даного списку можуть бути внесені особи, які працювали на підприємстві тривалий час і вибули з поважних причин, а також особи, що мають право на майновий пай, але з різних причин не були внесені до списку.

Право кожного члена підприємства на майновий пай залежить від його трудового внеску, який визначається з урахуванням розміру всіх форм оплати праці за період членства у цьому підприємстві.

Майновий пай документально підтверджується свідоцтвом про право власності на майновий пай, яке видається місцевою радою безплатно.

Майновий пай може бути оформлений у натуральній або грошовій формі.

Власник паю може його продати, подарувати, передати в оренду цьому або іншому підприємству з виплатою орендної плати не менше одного відсотка вартості паю.

В результаті реорганізацій колективних і сільськогосподарських підприємств на їхній базі створені нові підприємства, які є правонаступниками реорганізованих КСП.

З питань одержання майнового паю необхідно звертатися до цих новостворених підприємств.

Щодо уточнення розміру і меж земельної ділянки необхідно звертатися до сільської ради. Ви можете вимагати внесення до комісії, що розглядає ці питання, депутатів місцевої ради.

КОРОТКОСТЕБЛІ ОГІРКИ УРОЖАЙНІШІ

Великі листки і довгі стебла у рослин огірка ще не гарантують високий урожай, бо ж рослина витрачає на них велику кількість поживних речовин. Зовсім не обов'язково, щоб стебло стелилося по землі або плелося по шпалері (кукурудзі). Від цього урожай не збільшиться.

На сьогодні вже існує короткостеблий сорт огірка, виведений на Волгоградській дослідній станції ВНДІР для відкритого ґрунту. Сорт надранній, бджолозапильний, кущової форми, стебло має довжину 40 см. Зеленці салатного і консервного призначення. У пазусі листка закладається до шести зав'язей. За вегетаційний період кожна рослина дає майже 47 жіночих квіток. Зеленці гладенькі, рідко дрібногорбкуваті, з білим опушенням. Цінність сорту – ранньостиглість (32–35 днів від появи сходів до першого зеленця), висока товарність (до 96%), добрі смакові якості огірків.

Досвідом перевірено, що рослини цього сорту слід вирощувати стрічковим способом, тобто відстань у стрічці 50 см, між рослинами – 10–12 см, а між стрічками – від 70 до 90 см. Насіння можна висівати і в декілька строків. Останній строк висіву – перші числа липня. Можливий варіант висіву в міжрядді між стрічками вже розвинутих рослин. За такого способу сівби з грядки площею 1 м2 можна зібрати до 800 (20x40) зеленців масою 20–50 г, отже, урожай становитиме 46 кг з 1м2.

Потрібно пам'ятати, що коренева система огірка розміщена тільки в орному шарі, тобто до глибини 30–35 см (для порівняння: у кавуна, дині – більше 2 м).

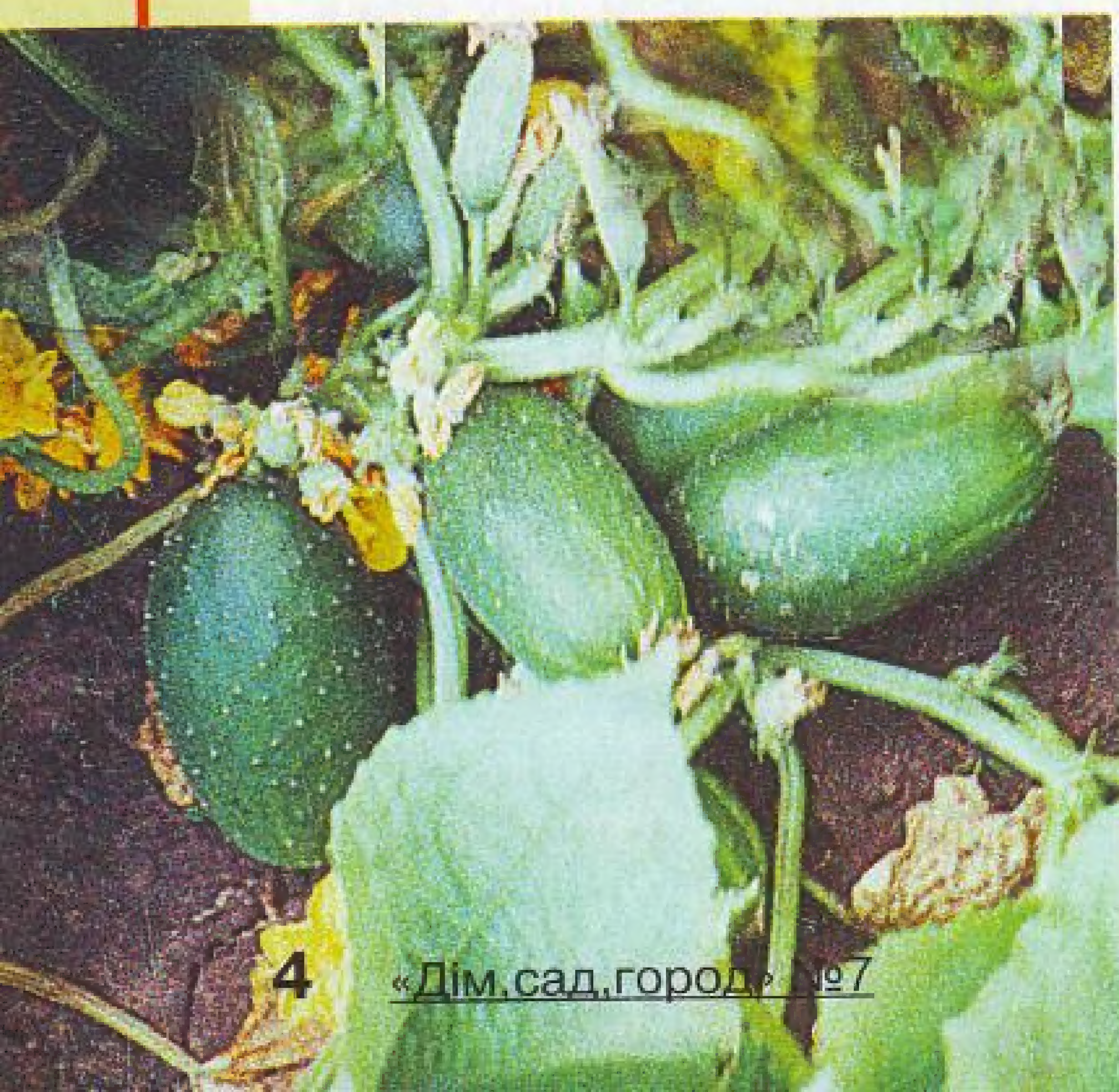
За закладеною у рослині „програмою" огірок не дає більше шести насінників. „Програмою" є й те, що повна фізіологічна стиглість насіння настає на 6-й день (тобто на 30-й день після появи зав'язі). Ось чому через кожні 2–3 дні потрібно знімати огірки-корнішони й переросли. Якщо цього не робити, будь-який сорт дасть не більше 3–5 насінників.

Ґрунт під огірки, як і під інші овочеві культури, не обов'язково перекопувати чи орати. Цей традиційний агрозахід порушує структуру ґрунту. Коренева система не росте в самій землі, вона розвивається поміж грудочок різної форми. Якщо порушений шар землі не буде відповідно ущільнений, великі порожнини згубно впливатимуть на ріст і розвиток кореневища, а, отже, і на саму рослину. У великій порожнині корінець-волосок неспроможний брати вологу і поживні речовини, потрібні для росту й розвитку рослини. Від тривалого зневоднення вона може загинути. Краще робити тільки поверхневе розпушування ґрунту і не глибше як на глибину загортання насіння під час сівби.

Наступний агротехнічний захід – вертикальне підрізування ножем, так званим щілинорізом, на глибину орного шару (20–25 см). У міжряддях шириною до 70 см треба робити – 2 проходи, понад 70 см – 2–4 під час сівби або не пізніше, ніж через 7–10 днів після висіву.

На першому етапі сільськогосподарського виробництва людина зняла дерновий шар (це була цілина), не поміркувавши, що, заглиблюючись, вона завдає шкоди землі. Сучасна технологія діє не на користь родючості ґрунту чи збільшення урожаю.

Ми прикриваємося тим, що так робили наші батьки, діди, хочемо виправдати себе за нерозуміння. Порушення структури землі глибше 5 см згубно впливає на її життєздатність. Через деякий час такі дії будуть зрозумілими, але не виправданими. Коренева система нової рослини під час росту, можливо, проходить по тих самих каналах (між грудочками різної форми), де розміщувалися корені відмерлих попередників. Ці канали-порожнини періодично заповнюються то водою (опади, полив), то киснем. Ось чому доцільнішим я вважаю розпушування землі.



А.Ф. Педько,
Черкаська обл.

Служба взаємодопомоги

СЛОБОЖАНСЬКИЙ ПІДВІВ



Уже близько 30 років я вирощую огірки на шпалері. Відпрацьовано певну технологію, випробувано багато сортів і гібридів – як імпортних, так і наших, місцевих. Минулого сезону спокусилася на сорт Слобожанський, насіння мені привезли з Дніпропетровського сільськогосподарського університету.

З 14 рослинок вирішила прищипнути лише половину, решту не чіпала, але пустоцвіт „гнали" дружно всі. Для пустоцвіту я сію 3–4 рослини за межами шпалери, а саму шпалеру накриваю плівкою, яка не доходить до землі на 120–100 см. Виходить напівтепличка, де я можу до певної міри контролювати вологість повітря. І так вирощую огірки майже 30 років.

Якщо раніше кожного ранку з 14 рослин збирала 2/3 відра плодів, то з Слобожанського більше 5–7 штук не мала. І не можу зрозуміти, в чому моя помилка. Але ж і в двох моїх сусідів, з якими поділилася новинкою, таке ж саме явище.

Переконавшись, що Слобожанського мені не наїстися, дістала Апоміксис Коняєва і 29 травня висіяла лише 3 насінини, бо вільного місця вже не було. Земля у нас родюча, гарна, але ділянка дуже затінена, сонце туди заглядає після 17-ї год. Одна з трьох рослин „дала клас", решта теж були пристойні. Пустоцвіт виріс лише після 1–2 листочків, а далі що листочок, то й пучкова зав'язь. Я вже аж над 16-м листочком прищипнула, залишивши 3 нижніх огірочки. Такого ще не бачила навіть на рекламних малюнках. І це ще не все: висіли огірочки до 25 вересня, почало сохнути листя, але колір його залишався зеленим.

Перший огірок вичистила 29 жовтня, другий – 10 грудня, третій – 18 січня. Насіннячко гарне, але не виповнене, недорозвинуте, особливо з третього огірочка. Але цікаво те, що саме абсолютно браковане зерно дало 100%-ну схожість, а ключечки товстенькі й міцні.

Можливо, це насіння становить неабиякий інтерес для І.О. Коняєва. Але я загубила його адресу. Іване Олексійовичу! Відгукніться, я хочу вислати вам це унікальне насіння.

В.В. Січкар,
вул. Соборна, 24, кв. 2,
м. Васильків,
Київська обл., 08600

ОВОЧЕВИЙ ДЕЛІКАТЕС З ВАНІЛЬНИМИ КВІТКАМИ

Мабуть, багато городників вирощували скорцонеру іспанську (Scorzonera hispanica), або чорний корінь, солодкий корінь. Але не всі знають, що цей дворічник належить до родини айстрових, тобто він є родичем салату, топінамбура, соняшника, кульбаби та багатьох квіток з цієї родини.

З давніх часів його використовували як овочеву, пряну й лікарську рослину, хоча спочатку її вважали суто лікарською, а як овочеву почали вирощувати наприкінці XVII ст. У дикому вигляді вона й зараз трапляється у Південній Європі, зокрема на півдні України. Культивують її в Англії, Франції, Німеччині, Іспанії, США, Бразилії, зрідка – в Литві. Проте ще не дуже часто скорцонеру можна побачити на наших городах і присадибних ділянках. Можливо, це пов'язано з не досить широкою обізнаністю населення про харчові, дієтичні та лікувальні властивості, агротехніку вирощування, рецепти приготування смачних і різноманітних страв. Є певні проблеми з придбанням посівного матеріалу.

Ми розповімо у цій статті про скорцонеру іспанську. До недавнього часу найпоширенішим сортом був Стрільнянський, а на сьогодні сортове різноманіття істотно збільшилося. Нині популярні такі сорти, як Російський велетень, Вулкан, Пілотіс. Крім того, аматори вирощують місцеві популяції.

Насіння у скорцонери порівняно велике, завдовжки 10–15 мм, видовжене, жовто-коричневого забарвлення. На жаль, воно дуже швидко втрачає схожість: вже на третій-четвертий рік зберігання вона істотно знижується, а після тривалішого зберігання проростають лише поодинокі сходи. Тому перед придбанням насіння обов'язково слід поцікавитися, коли воно зібране.

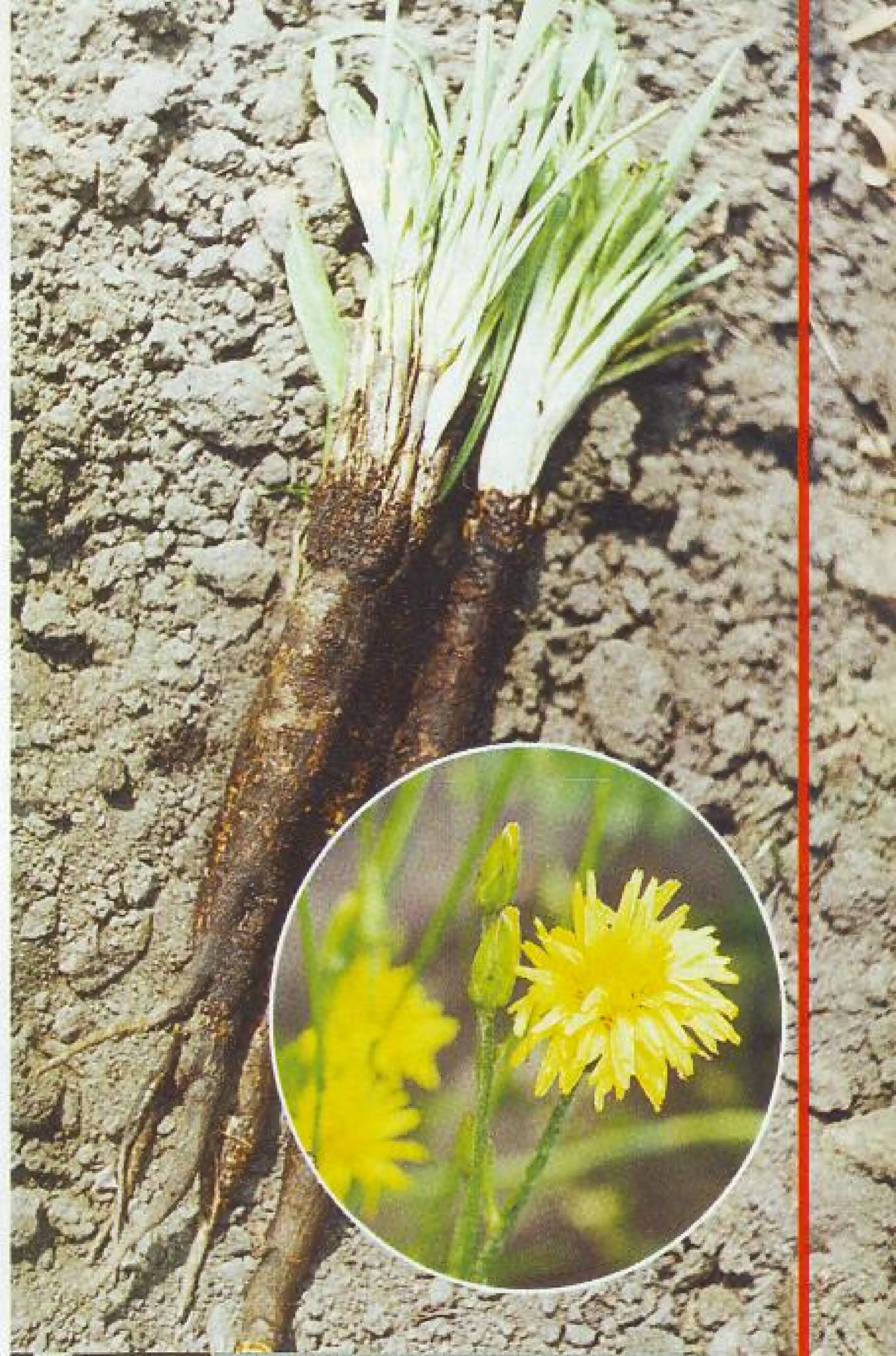
А тепер щодо сівби. Висівати насіння необхідно якомога раніше. Скорцонера – холодо- та морозостійка рослина. Насіння починає проростати вже при температурі +2–4°С, а сходи витримують заморозки до -7°С. Дорослі рослини в умовах України зимують у відкритому ґрунті. Зважаючи на це, її також висівають і під зиму.

Сіють рядками на відстані 25–30 см на глибину до 2 см. На квадратний метр використовують 4–5 г насіння. Скорцонера полюбляє добре освітлені та в міру зволожені ділянки, які не підтоплюються підгрунтовими водами. Росте на суглинкових, супіщаних ґрунтах. Не витримує кислих ґрунтів та удобрення перегноєм перед сівбою, наслідком якого є нещільні, з гірким смаком коренеплоди. Перегній вносять під попередник. Сходів доводиться очікувати досить довго: два, а то й три тижні. Тому в цей період необхідно стежити за тим, щоб бур'яни, які сходять швидше, не знищили проростки, а також, щоб ґрунт на ділянці не пересихав.

У рядку сходи проривають на відстані 5–8 см. Догляд за скорцонерою такий самий, як і за іншими овочевими культурами.

У перший рік скорцонера утворює розетку листків та коренеплід видовженої форми. Зовні він чорний або темно-коричневий, з білим м'якушем, завдовжки 20–30 см і завтовшки до 3 см. Дуже важливо під час вегетації забезпечити оптимальний полив, особливо в посушливі періоди середини літа. Від цього залежить якість коренеплодів: за недостатньої вологості вони стають волокнистими, жорсткими, з гіркуватим присмаком, невеликого розміру.

Збирати коренеплоди починають через 120–180 днів після сівби насіння і продовжують до пізньої осені. Частину врожаю восени не збирають, а залишають на весну. Як тільки розмерзнеться ґрунт, можна викопувати коренеплоди, що є джерелом вітамінів саме в цей час, коли ще майже нічого не встигло вирости, а людський організм за зиму збіднів на вітаміни. Відростає скорцонера на початку квітня, а через 1,5–2 місяці стрілкує. Коренеплоди можна збирати до початку стрілкування. Вони досить довгі, тому треба підкопувати якнайглибше й обережно через їхню ламкість.



Скорцонера має дуже цінний біохімічний склад. У її коренеплодах багато інуліну (74,63% на абсолютно суху масу). Саме через це її використовують як дієтичний продукт харчування, особливо для діабетиків. Коренеплоди приємні на смак, нагадують волоський горіх, містять у перерахунку на суху речовину 69,55% цукру, багато вітамінів, дубильні речовини. Крім використання в їжу, скорцонеру застосовують як лікарську рослину при серцевих та нервових захворюваннях.

Та найкраще використовувати цей делікатесний овоч для приготування смачних і поживних страв. Найпростіше і найшвидше готується салат. Для нього беруть однакову кількість коренеплодів скорцонери і моркви та яблук. Їх очищають від шкірки, дрібно нарізують, солять, заправляють лимонним соком (або оцтом) і майонезом. Найкорисніше те, що всі компоненти такого салату споживаються у свіжому вигляді, тобто використовується найбільша кількість вітамінів. Варена скорцонера також смачна. З неї готують гарніри, соуси, додають до супів, смажать з сухарями на вершковому маслі. Сушені й підсмажені коренеплоди можна використовувати для приготування кавового напою. Салат готують із молодих листків скорцонери, їх також можна

ЯКЩО БРАКУЄ ТЕХНІКИ



Здавна побутує думка, що зяблева оранка краща за весняну. А якщо не вдасться провести ні тієї, ні іншої, то будемо без врожаю. Власний досвід останніх трьох років такої загрози не виявив.

Добре, коли є власна техніка. А якщо її немає, починаються затяжні пошуки і благання, що доводять іноді до відчаю. Бо минають усі строки, а город залишається необробленим...

Проблема справді існує. Варто проїхати бодай з Харкова до Києва і подивитися обабіч, аби зрозуміти: техніка для великих полів і маленьких городів зовсім не зайва.

Але тільки „дим-димок від машин, мов дівочі літа" залишився від колишнього машинно-тракторного парку країни. За таких умов марно сподіватися на стовідсотковий обробіток землі механізмами. Але чи справді він такий необхідний, коли йдеться про звичайний город?

Спробуємо позбутися цілковитої залежності від механізованих „послуг". Натомість отримаємо можливість проводити на городі всі види робіт своєчасно. І все це завдяки мобільному розпушувачу ґрунту „Кріт" (про нього я писав раніше, див. „ДСГ" № 4, 2004 р., с. 17).

... І ось уже радують око зелені рядочки міцних сходів. Атам, де до останнього чекають трактора, ранньовесняною вологою скористаються лише бур'яни.

Але все по порядку. Спершу звільняємо город від усіх рослинних решток і компостуємо їх. Новий городній сезон можна розпочинати. Першим іде озимий часник, а під саму зиму – холодостійкі овочеві, що не стрілкуються і не йдуть у стовбур:

морква – Нантська 4, Несравненная та ін.;
буряки столові – Підзимовий А-475, Холодостійкий 19;
петрушка – Звичайна листкова, Цукрова;
пастернак – Круглий, Студент та ін.;
редиска – Рожево-червона з білим кінчиком, Рубін;
цибуля ріпчаста з насіння – Стригунівська, Сквирська та ін.

Для підзимових та ранньовесняних посівів кропу, шпинату й салату годяться будь-які сорти. Не забуваймо і про ярий часник. Він хоч і менш урожайний, та краще зберігається взимку. На цю культуру слід звернути особливу увагу. Нові дослідження вчених світу доводять його унікальні цілющі властивості. Особливо корисний він для серцево-судинної, імунної систем, органів травлення, дихання тощо.

Для зимового зберігання моркву, столові буряки відповідних сортів слід висівати у пізньовесняні строки. Під час сівби в рядки зрідка вкинути насіння маячних рослин або позначити з цією самою метою паличками, щоб навесні якнайраніше провести досходове затримання вологи.

Рано навесні можна садити й картоплю. Найранніший строк садіння у мене був 11 березня у 2001 р. Це була „сорокаденка". Теплового стресу вона не отримала, бо в землю потрапила безпосередньо з льоху. Білі паростки ми залишали. На 9 травня побачили першу квітку, а наприкінці травня вже ласували молодою картоплею. Урожай був непоганий.

На решті площі городу також якнайраніше проводили вологозатримання, застосовуючи той же мобільний „Кріт". Надраннє затримання вологи – запорука майбутнього високого врожаю і легкого обробітку землі протягом сезону. З цією ж метою регулярно розпушую грунт після дощів: руйнується кірка й водночас знищуються бур'яни у фазі білої ниточки.

Усі культури намагаюся висаджувати рядками, згодом підгортаю рослини, розпушую грунт у міжряддях. Такий обробіток швидкий і зручний. Наприклад, відпадає потреба „танцювати" навколо кожного куща картоплі тощо.

Органіку вношу в лунки безпосередньо під час садіння бульб, розсади помідорів та інших культур. Корисне й позакореневе підживлення влітку.

Якщо з'явиться можливість, не завадить раз у 4–5 років внести на город повну дозу органіки і приорати її.

Ось на що звернули увагу у нашій сім'ї: за три роки на тій площі, де трактора взагалі не було, ніхто ніколи не нарікав, що земля тверда і її важко обробляти. Отже, немеханізований обробіток землі не тільки можливий, а й в умовах скрути з технікою, у багатьох випадках і доцільніший.

Переваги немеханізованої технології:

Проведення всіх видів городніх робіт в оптимальні строки завдяки повній незалежності від того, коли вам зорали чи закультивували город.

Підвищення врожайності.

Одержання більш ранньої овочевої продукції.

Рівномірний розподіл трудозатрат упродовж сезону (адже буває й так: закультивували на початку травня, коли вже спека 30 °С, і в один день потрібно посіяти все одразу – від редиски до кавунів...).

Кращий стан ґрунту (вологий і розпушений) завдяки вчасному його обробітку.

Значна економія коштів (у нас одна сотка так званого „комплексного" обробітку коштує 4 грн. Сусідка похилого віку за свої 85 соток щороку сплачує 340 грн. Та ще й до цього доплачує то за культивацію, то за сівбу і т.д. іншим (не із ПСП) власникам техніки).

Зекономлені кошти можна використовувати доцільніше у своєму господарстві, а саме:

на обладнання зрошення городу, що дуже необхідно в умовах Лівобережжя;

на придбання високоврожайного сортового насіння;

на підвищення родючості грунту (завезення перегною, торфу, вапнування тощо).

І, нарешті, найвагоміше від усього попереднього: зберігаємо час, сили, нерви, здоров'я.

Ось неповний перелік, який, сподіваюся, доповнять мої однодумці й опоненти.

Л.М. Нерівний,
Харківська обл.

згодовувати птиці і тутовому шовкопряду. Якщо в рецептурі якої-небудь страви ви прочитали, що потрібно додавати чорне коріння, то саме скорцонеру автор має на увазі.

Насіння отримують на другий рік вегетації. Рослини добре зимують у ґрунті, можливе лише випрівання, якщо навесні ділянка підтоплюється. Навесні після перезимівлі починає видовжуватися вкорочене стебло і через 70–90 днів розцвітають запашні жовті квітки. Чудовим ароматом ванілі наповнюється ділянка поблизу квітуючої скорцонери. Коли насіння достигає, квітка перетворюється в пухнасту кульку, схожу на велику кульбабу. Це насінини з волохатими парасольками, готові розлетітися для продовження роду. Тому найважливіше не прогавити із збиранням насіння. Можна зібрати головки до початку розпускання парасольок і досушити в сухому приміщенні, де вони одразу почнуть розкриватися, або на початку розпускання зав'язати в паперові чи марлеві мішечки. Цей захід, до речі, захистить насіння від горобців, які дуже його полюбляють.

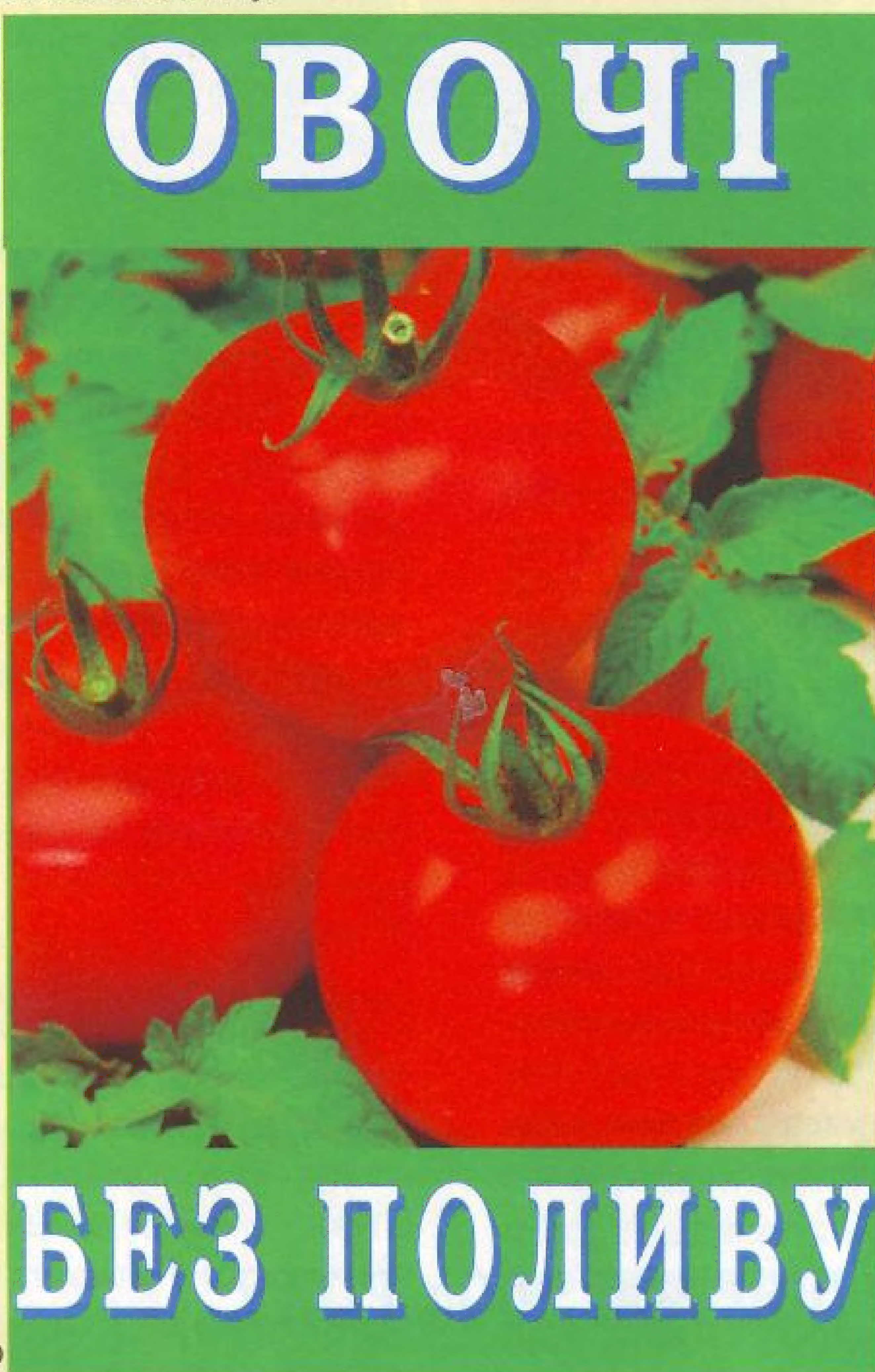
Н.М. Смілянець

Текстівки до фото:
Цвіте скорцонера.
Коренеплоди скорцонери.

У № 5 журналу "Дім, сад, город" за 2003 рік була надрукована моя стаття "Овочі без поливу на Херсонщині". Після цієї публікації отримав багато листів від читачів, що зацікавилися цією темою. І в кожному з них багато запитань, які нерідко повторюються. Тому я спробую дати відповідь на сторінках журналу.

Багато з вас запитують: як відрізнити посухостійкі сорти від звичайних? Основну роль у цьому відіграють два фактори: строки достигання та колір – відтінок листя. Виявляється, що коли в кімнатних рослин міститься підвищена кількість речовини – антоціану, яка дає фіолетово–сизуватий відтінок листя, то підвищується стійкість до екстремальних погодних умов (за морозів та посухи). Усі пам'ятають: при вирощуванні розсади рекомендують загартовувати рослини до з'явлення легкого фіолетового відтінку.

ОВОЧІ БЕЗ ПОЛИВУ



Тільки не треба плутати з фосфорним голодуванням та фузаріозними хворобами, які теж дають подібний колір. Як підтвердження цієї думки такі дані. Ви бачили, якого кольору природні, дикорослі рослини – "верблюди", – тобто ті, що найкраще витримують посуху. Це полин, ковила, деревій, маслина. Одним з найбільш посухостійких та морозостійких злаків є жито, а причина та ж сама: наявність антоціану. Молоді рослини жита, які щойно зійшли, мають інтенсивний червоно–фіолетовий колір. Ще один приклад – синьоголова капуста. Сорт Гако щодо стійкості до посухи попереду багатьох сортів білоголової капусти. Достигає за 140–145 днів, дає тверді, лежкі головки масою 1–2 кг. Урожайність – 5 кг з одного квадратного метра і навіть більше. Цей різновид капусти містить підвищену кількість вітамінів і має лікувальні властивості.

У стійкості до посухи важливу роль відіграє і строк достигання. Існують дві групи сортів, які дають урожай у посушливих умовах. Перша – це надранні, холодостійкі сорти. Насіння або їхню розсаду можна сіяти, висаджувати під плівку рано навесні. У землі на цей час ще багато зимової вологи, йдуть весняні дощі, отож до настання літніх спекотних днів можна зібрати основний урожай. Наприклад, морква сортів Бюро, Наполі, Світхарт, Оленка через 50 днів після сходів достигає на пучкову продукцію.

Надранні помідори – Ляна, Камила, Промик, Алка, Балкан. Найціннішим (за моїми кількарічними спостереженнями) є новий сорт Балкан, ідеальний для висаджування у квітні під плівку. Невеликого розміру кущі рясно вкриті напрочуд гарними круглими плодами масою 100 г. Вони користуються підвищеним попитом на ринку. Але основна цінність сорту в тому, що він партенокарпічний, квітки і зав'язь не скидає ні за яких умов: ні підвищена вологість, ні спека, ні холод йому не на заваді, скільки було квіток, стільки й плодів, достигає за 85–95 днів. Напрочуд стійкий до холоду та хвороб. Кращий сорт для "помідорного бізнесу".

Також є інша група сортів, які мають підвищену стійкість до посухи. Це середньоранні сорти. Після випробування багатьох з них ми зупинилися на таких: Мар'юшка, Петто, Надія – сливки масою 70–100 г, і круглі по 150–200 г – Персей, Сабріна, Солярис, Балада. Наприклад, сорт Сабріна приємно здивував мене рекордною врожайністю без поливу. Висіяв його 22 травня одразу на город без розсади, зійшов 1 червня. Протягом літа жодного разу не поливав, навіть стимуляторами не обробив. Рівно через 100 днів (10 вересня) дружно достигли плоди. Зібрав у середньому по 14 плодів – червоних, круглих, загальною масою до 1600 г з куща, і всі плоди вирівняні. Потім через місяць зібрав ще по кілограму з куща, і все – кущ порожній, навіть дрібних зелених не було. Дуже зручно – дві вибірки, і город чистий. Середня врожайність (без поливу) – 2600 г з куща. Садив їх по 4 кущі на 1 м^2. У перерахунку на сотку виходить фантастична цифра: більше тонни (хто в цьому сумнівається, є тільки один спосіб перевірити: я можу поділитися насінням, а ви підрахуєте).

Чому ми зупинилися на середньоранніх сортах? Сорти цього типу мають високу врожайність, наприклад, у Мар'юшки та Балади – до 15 кг/м^2, відмінний товарний вигляд, міцні великі плоди. Вони стійкі до хвороб, мають розгалужену кореневу систему. Подібні сорти достигають за 100–110 днів. На мою думку, тільки середньоранні сорти достатньо посухостійкі. Це пояснюється тим, що на перших етапах розвитку в подібних сортів інтенсивно наростає велика вегетативна маса і розгалужене, глибоко проникаюче в ґрунт коріння. І могутні корені спроможні забезпечити рослину вологою у необхідній кількості. Усі названі сорти детермінантні, не потребують пасинкування.

Це щодо помідорів. А от середньоранній посухостійкий сорт капусти Золотий гектар. У нього великі, міцні головки масою до 2 кг. Достигає за 110 днів.

Цибуля: новий сорт Глобус, також середньоранній, за 3,5 місяця з чорнушки виростає цибулина масою 100 г. Добре зберігається, не уражується хворобами і досить посухостійкий.

Добираючи сорти для посушливих умов, слід враховувати біологічні особливості культури. Потрібно поцікавитися, з якої частини світу прийшла до нас ця рослина, в яких умовах – сухих чи вологих росли її предки.

Найбільш посухостійкими є помідори – вони родом з посушливих, напівпустельних регіонів Південної Америки.

Капуста і редька родом з Європи, із Середземномор'я, з вологих місць, тому ці культури гірше витримують посуху. Посухостійкий сорт будь–якої культури в однакових із звичайним сортом умовах забезпечить на 20–40% більшу врожайність. А врожай посухостійкої капусти з одиниці площі завжди буде менший, ніж помідорів. Це пояснюється тим, що в різних овочевих культур неоднакове співвідношення між кореневою системою і надземною масою.

Важливу роль відіграє здатність коренів добувати воду та площа випаровувальної поверхні листя. Наприклад, у огірка таке співвідношення 1:26, у капусти – 1:10, у цибулі – 1:3. Найменш посухостійким є огірок, площа коренів якого у 26 разів менша, ніж листя. У цибулі корені невеликі, але й площа листкової поверхні незначна, і тому вона економно випаровує вологу. Крім того, рослинам притаманна неоднакова сисна сила коренів: при висмоктуванні вологи з ґрунту кореневий тиск у помідорів становить 5,5 атм., в огірка – 4,2, цибулі – 2,5, а в кукурудзи та соняшника – 21 атм. Порівняно із зерновими культурами овочам набагато важче забезпечувати себе вологою.

Сподіваюся, що мої поради допоможуть вам успішно боротися з посухою, і ви отримаєте гарний урожай овочів навіть за недостатньої кількості води для зрошення.

Максим Курінний,
Херсонська обл.

Служба взаємодопомоги

Ми живемо у зоні ризикованого землеробства (м. Баштанка Миколаївської обл.). Крім складних кліматичних умов, весняних заморозків і посухи, значних збитків завдає ведмедка (капустянка, вовчок), особливо на тих присадибних ділянках, де вносять гній. Принади з протруєного зерна малоефективні. Капустянка знищує більше половини овочевих рослин і пошкоджує до 50% бульб картоплі.

Просимо розповісти в журналі, як знешкодити цього шкідника.

М.Ф. Ковальчук,
Миколаївська обл.



У НАСТУП ПРОТИ ВЕДМЕДКИ

На мою статтю „Результатами праці задоволений" („Дім, сад, город" № 12 за 2003 р.) відгукнулася велика кількість читачів. Всіх турбує проблема боротьби з ведмедкою на присадибних ділянках. Більшість овочівників цікавить ґрунтовий інсектицид базудин, що він собою являє і як його застосовувати. Я не маю ніяких повноважень на популяризацію цього препарату, бо у Переліку дозволених пестицидів для роздрібного продажу населенню він не значиться, але те, що написано на його упаковці, можу повідомити читачам. Цей 10%-ний гранульований на суперфосфаті препарат застосовується проти дротяників, совки, капустянки, хрущів, мурах, а також проти попелиці, овочевої мухи, довгоносиків.

Норма витрати препарату – 150–200 г на 100 м^2, одна упаковка коштує 3,9 грн. Для читачів із Києва і Київської області повідомляю, що у цьому році я придбав 5 таких упаковок у магазині „Сад, город".

У згаданій статті я навмисне не написав про дуже простий засіб захисту сільськогосподарських культур від цього шкідника, вважаючи, що про нього всі знають. Але з листів зрозумів, що багато читачів зовсім необізнані. Метод винятково ефективний, розсаду капусти, помідорів, селери, солодкого перцю, інших культур можна повністю захистити від капустянки.

Отже, беруться 1,5 і 2-літрові пластмасові пляшки, з них вирізують циліндричні кільця завширшки близько 5 см. Після висаджування у ґрунт розсади таке кільце „одягається" зверху на рослину і заглиблюється в ґрунт на 1 см. Можливий варіант: через корінь „одягати" кільце на рослину, головне – обов'язково заглибити його у ґрунт і не допустити проміжків між землею та пластмасовим кільцем, щоб туди не залізла ведмедка.

Якщо розсада пересохла і має дуже розвинуту надземну й підземну частини, аби не травмувати її, кільце слід перерізати в одному місці і після висадження рослини у ґрунт завести його з двох боків і заглибити в землю.

Такий спосіб я застосовую багато років (100–150 рослин завжди можна захистити). Розсада зберігається навіть на ділянках, що аж „кишать" шкідниками, дуже рідко ведмедка пролізає у простір між рослиною та пластиковим циліндром.

Наприкінці вегетації я звільняю кільця від рослин, нанизую їх на кілки, і вони зимують на городі до весни наступного року.

Цей метод простий, доступний, екологічно чистий, а головне – безпрограшний.

В.П. Цифір,
вул. Київська, 67, с. Вороньків,
Бориспільський р-н, Київська обл.

ПОГОДА У ДРУГОМУ ПІВРІЧЧІ 2004 РОКУ

Позитивна теплова аномалія і дефіцит опадів у липні та серпні. Дощова погода з помірним тепловим режимом у вересні і жовтні.

Близьким до звичайного з від'ємними відхиленнями у межах 0,2–0,9°С середньомісячної температури від кліматичної норми очікується тепловий режим у листопаді. Внаслідок цього стійкий перехід середньодобової температури через 0°С у бік зниження здійсниться раніше звичайного на 4–5 днів.

Місячна сума опадів коливатиметься від 80 до 120 відсотків середніх багаторічних показників.

Прохолоднішим від звичайного прогнозується грудень. Середньомісячна температура буде нижчою від кліматичної норми на 0,8–1,9°С у степовій зоні та на 0,2–0,7°С – на решті території.

Кількість опадів у цьому місяці очікується на 20–30 відсотків менше норми.

За очікуваного гідротермічного режиму агрометеорологічні умови вегетації польових культур у другому півріччі будуть сприятливими. Складними вони виявляться під час збирання врожаю пізніх культур та проведення зяблевої оранки.

Помірний тепловий режим у вересні–жовтні є підставою для сівби озимих культур у ранні строки, завдяки чому до припинення вегетації рослин озимі встигнуть розкущитись і ввійти у зиму в доброму стані.

В.М.Просунко, *канд. географ. наук,*
зав.відділом агрометеорологічного та математичного аналізу і досліджень Інституту гідротехніки і меліорації УААН

Цибуля на три роки

Даруйте, але хочу зробити зауваження до статті пані Добровольської "Віддаю перевагу багатоярусній цибулі" ("Дім, сад, город" № 2, 2003 р.), щоб читачі не повторили її помилку.

Пані Добровольська пише, що багатоярусну цибулю можна вирощувати п'ять і більше років. Я категорично не згоден з даним твердженням. Адже підземні цибулинки щороку дають приріст, тобто подвоюються. Отже, на п'ятий рік буде пучок з 16 цибулин. Їм не вистачатиме поживних речовин і місця.

Бажано на третій рік восени викопати підземну частину та розділити й розсадити. Якщо цього не зробити, дрібніє й тоншає перо (листя) і меншими стають повітряні цибулинки.

В.Л. Ярмольчук,
смт Рафалівка,
Рівненська обл.



ПОДІЛІМОСЯ ДОСВІДОМ ГОСПОДАРЮВАННЯ



У № 3 журналу "Дім, сад, город" за 2004 р. була надрукована моя стаття "Сповідь городниці". Ніколи не думала, що вона викличе такий інтерес у читачів. Мабуть, немає не те що області, а й району, звідки б не надходило листів. Люди пишуть про своє життя, про господарювання, просять порад та насіння, переважно помідорів. Багатьом надіслала пакетики з насінням, але воно закінчилося, а листи все йдуть…

Щире спасибі всім, хто надіслав листи, гроші, насіння. Кому не вистачило мого насіння – не хвилюйтеся, бо вже і так пізно сіяти. Восени я всім обов'язково надішлю. Мені дописувачі надіслали насіння своїх помідорів, то до моїх 7 сортів додалося ще 18 нових. Якщо будуть гарні сорти, то і їх вишлю восени. Надішлю також часник і цибулю–кущівку.

Насіння я надсилала в конвертах простим листом. Пенсіонерам, інвалідам та багатодітним безкоштовно (якщо я знала про це), інших просила, щоб надіслали по 2 гривні.

Хто може – надішліть гривню–другу, а хто ні – і так буде, бо я ж розумію, що є люди з дуже малими доходами.

Тепер трохи про себе. Мені 55 років, з грудня на пенсії, але ще працюю. За професією вчителька, працюю в школі–інтернаті. Люблю займатися городництвом. Щороку вирощую якісь нові рослини, експериментую. От і в цьому сезоні купила насіння голландських кабачків по 35 коп. за насінину. Кажуть, вони добрі на смак і дуже ранні. Я їх висіяла в горщечки в кімнаті, а потім висадила на город і прикрила. Рання продукція завжди дорожча. Виписала спаржевої квасолі – вігни. Читала, що у неї стручки завдовжки від 40 до 90 см, а відварена в підсоленій воді й обсмажена в клярі вона має смак риби мойви. Спробую.

Колись читала, що є особливий вид цибулі – ялтинська. Вона солодка, без гіркоти і її можна їсти як яблуко. Таку цибулю можуть споживати люди із захворюваннями шлунково–кишкового тракту, підшлункової залози, діти. Цієї зими у Львові на базарі ялтинську цибулю продавали люди з Криму по 15 грн. за 1 кг. Я придбала дві цибулини і сподіваюся одержати насіння (чорнушку), а колись, можливо, вдасться її розвести, хоча не впевнена, що вона буде такою ж солодкою, як у Криму.

Щодо помідорів. Майже в кожному другому листі запитують, як боротися з фітофторою. Напишу коротенько. Сію насіння в лютому у горщечки в кімнаті, потім розпікіровую в ящики. У квітні ще раз пікірую в неопалюваний парник, а після 9 травня висаджую на город. У ямки кладу по жмені гарного коров'ячого гною і по дві ложки попелу, добре поливаю й притрушую сухою землею. Більше не поливаю, тільки перед тим, як обгортати, підживлюю курячим послідом, розведеним у воді. Кілька разів розпушую міжряддя, особливо після дощу.

Низькорослі помідори висаджую за схемою 40x50 см, великою плантацією. Їх не пасинкую, не підв'язую, тільки обриваю нижні листки, щоб була належна циркуляція повітря і плоди краще освітлювалися сонцем. Високорослі сорти висаджую через 70–80 см, але в один рядок або в кілька, тільки з великим інтервалом. Найкраще їх садити понад стежкою, в один ряд. Так швидше висихає з листків дощова вода або роса, і рослини менше хворіють. Високорослі помідори обов'язково треба пасинкувати – виламувати бічні пагони. Я залишаю по 1–2 нижніх, а решту виламую. Необхідно також у міру росту зрізувати нижні листки, але не більше трьох за один раз.

Минулого року я свої помідори обробляла проти фітофтори 4 рази: перший раз – арцеридом, другий – ридомілом, третій і четвертий – тату. Обробляти починаю тоді, коли зав'язь має розмір з волоський горіх. Через два тижні повторюю цей захід, а як випаде дощ, то й після нього. Про помідори написано дуже багато статей, зокрема в минулорічних номерах "ДСГ".

У своїх листах люди позитивно оцінюють публікації в журналі "Дім, сад, город", але дехто вважає, що чимало статей надто наукові, написані складною мовою. А хочеться, щоб було просто й дохідливо (багато читачів – це старенькі люди, може, і не дуже грамотні). І в мене є пропозиція: створити в журналі рубрику (можливо, "Прибуткова грядка"), в якій би люди ділилися секретами господарювання, одержання прибутків з городу. Для початку хочу поділитися кількома своїми.

Насіння кукурудзи треба проростити в кімнаті, а потім висадити на город і накрити плівкою. Качани достигнуть на 2–3 тижні раніше. Так можна вирощувати різні рослини, але люди здебільшого віддають перевагу раннім огіркам, помідорам, картоплі, а на кукурудзу мало хто звертає увагу. А тим часом її швидко розкуповують на базарі.

Після того, як зібрали пшеницю чи ячмінь, відразу слід посіяти жито. До морозів воно виросте на 40–50 см і, коли вже не стане зелених кормів, його доцільно давати коровам чи козам. Якщо замерзне чи занесе снігом, накосити й занести в сарай. За ніч воно відтане і буде придатним для згодовування. Тварини гарно доїтимуться і молоко буде жирне.

Перед тим, як копати картоплю, по городу треба розкидати насіння кукурудзи, пшениці чи олійної редьки. Під час копання воно присиплеться землею і ще виросте до морозів. Буде корм домашнім тваринам.

Усім городникам бажаю доброго здоров'я і щедрих урожаїв.

Лариса Гончар,
Волинська обл.

ОСУ МОЖНА ПЕРЕХИТРИТИ



Шановна редакціє!

Хочу поділитися з читачами "ДСГ" власним досвідом боротьби з осами та іншими комахами на своєму винограднику.

Кожен господар добре знає, якої шкоди урожаєві винограду завдають оси. Їхню шкодочинність відчув і я на своєму винограднику.

Перечитав чимало літератури, вишукуючи дієві методи боротьби з ними. Перепробував усі способи боротьби, які знаходив: розвішував на шпалерах молочні та пивні пляшки із сиропом, оббризкував кетяги настоєм часнику, розвішував на шпалерах і ставив поміж ними отруєний сироп і пошкоджені осами ягоди. Жоден метод не давав бажаного результату. Якщо оси вже покуштували ягід, то їх не віднадить і запах часнику, і до пляшок з таким сиропом вони залазять неохоче. До того ж із молочних пляшок багато з них вилітає, а на отруєні принади попадаються в основному мухи.

Особливо великої шкоди моєму винограднику завдали комахи у 2000 році. Оси розгризали навіть недостиглі ягоди, а потім їх доїдали цілі рої мух та бджіл. Мені здавалося, що пляшки з сиропом, розвішані на шпалерах, лише принаджують ос. Я не знав, що з ними робити. На виноградник жаль було дивитися. Ягоди тих сортів, які гризли комахи, я обривав недостиглими, але це не допомагало – вони перелітали на ще зеленіші ягоди.

Не було жодного сорту, які б вони не перепробували. Лише восени, коли похолодало і пішли дощі, вони стали менш активні, і сорти середнього строку достигання відносно вціліли.

У 2001 році ос було зовсім мало, вони з'явилися лише під осінь. А ось 2002 року я мало не впав у розпач. Оси просто хмарами кружляли скрізь, а біля водопровідного крану влаштували водопій. Це змушувало задумуватися щоразу, як набирав воду. Й ось я вирішив негайно розпочати боротьбу, не чекаючи, поки вони нападуть на виноград.

На водопровідній трубі я розвішав пляшки з цукрово-медовим сиропом і звичайним компотом. Щовечора зціджував сироп, а "улов" витрушував на землю і давив. За день потрапляло 30–40 і більше ос і шершнів, і по пригорщі мух та різних метеликів.

Попадаються комахи однаково, що на солодкий сироп, що на зброджений компот. Найкраще ловляться в пластикові пляшки з відрізаною верхньою частиною, і встановленою у цю ж пляшку у вигляді лійки. З такої пастки вони майже не вилітають. Крім того, я знайшов і знищив на своїй садибі декілька осиних гнізд.

До осені кількість ос набагато зменшилася. А перед достиганням ягід я перемолов на м'ясорубці кілограм чи півтора часнику і настояв у 10 літрах води. Потім зцідив настій і обробив ним шпалери винограду. Гущу залив новою порцією води. Так зробив 4 рази за сезон. І в результаті такої комплексної боротьби з осами урожай винограду достиг і залишився практично цілим навіть у несприятливий рік.

Тож оса не така вже й страшна, якщо з нею своєчасно розпочати боротьбу.

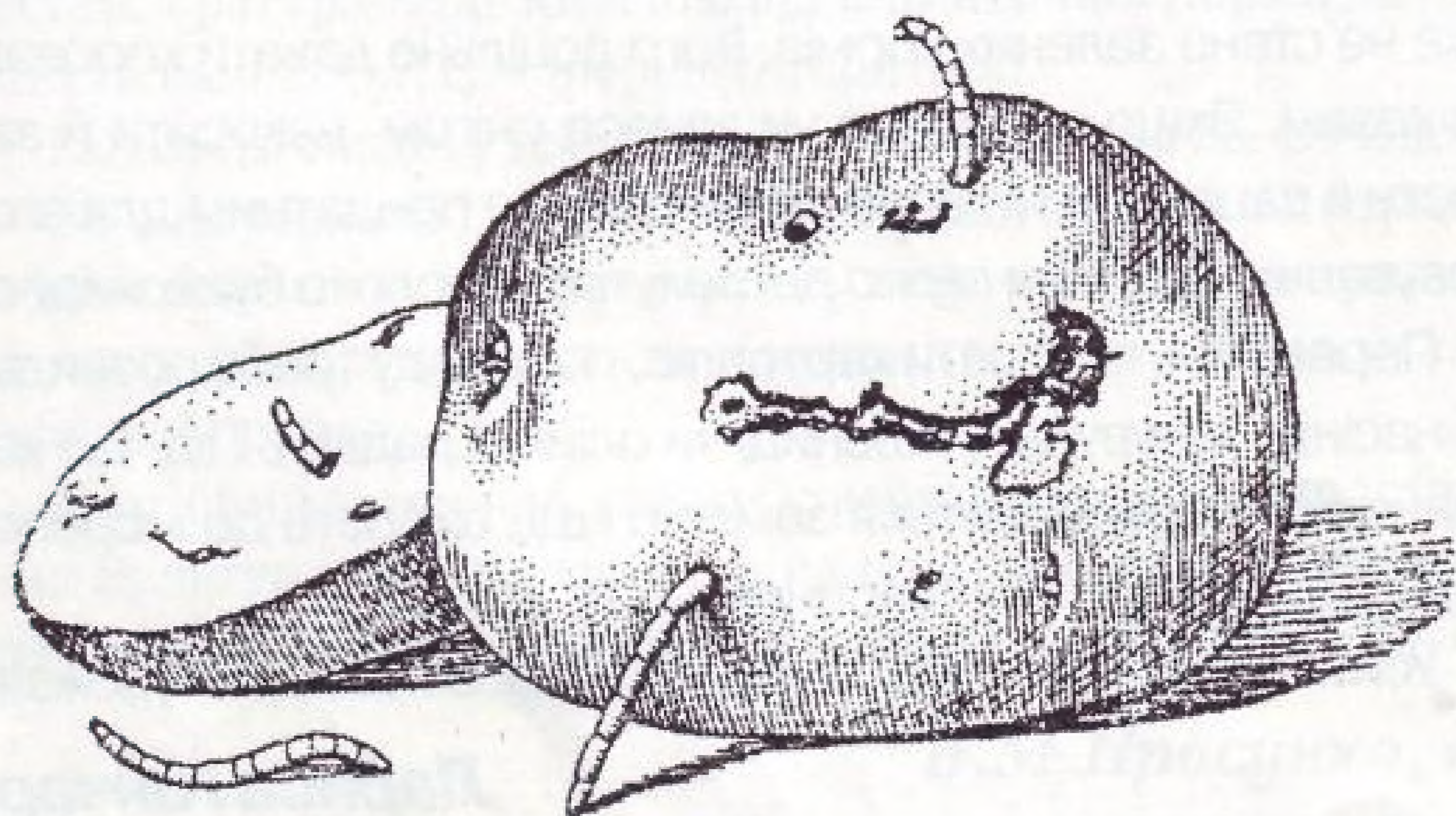
У 12-му номері журналу "ДСГ" за 2003 рік читачка Віра Іванова з Києва просить поради, що робити з осами на ринку? Звичайно, на ринках багато продавців-садоводів і біля них завжди літають цілі зграї ос. Одному продавцеві важко вести з ними боротьбу, але, якщо за це взятися дружно, то, я думаю, можна відловити основну їхню масу. Особливо активно вони лізтимуть у пляшки після закінчення роботи ринку. Вранці слід лише "перезарядити" пастки.

М.С. Цілина,
вул. Кірова, 11а,
смт Талалаївка,
Чернігівська обл. 17200

ЯК ПОЗБУТИСЯ

В останні роки бульби картоплі дуже пошкоджуються ґрунтовими шкідниками. Це пов'язано насамперед із збільшенням забур'яненості полів, особливо пирієм, сівбою зернових культур непротруєним насінням тощо.

Найбільшої шкоди завдають дротяники. Бувають випадки, коли практично весь урожай втрачає товарний вигляд внаслідок пошкодження цим шкідником.



Дротяники – це личинки жуків–коваликів. Вони живуть у ґрунті 3–5 років (залежно від виду), а найбільшої шкоди завдають на другий рік свого життя. Якщо на 1 м^2 виявлено 6–8 дротяників, то врожай бульб може бути пошкоджений на 70–80%.

Щоб визначити кількість дротяників на ділянці, де намічається розмістити картоплю, роблять ґрунтові розкопки розміром 0,25 x 0,25 x 0,25 м. Викопаний ґрунт висипають на фанеру або плівку, ретельно оглядають і підраховують кількість виявлених дротяників. Якщо їх більше шести на 1 м^2, то бульби перед садінням обробляють препаратом гаучо з розрахунку 1 г препарату на відро насіннєвої картоплі.

Висока щільність шкідника трапляється на луках, пасовищах і перелогах, а також на ділянках орної землі, дуже засмічених пирієм, оскільки біологія розвитку жука-ковалика тісно пов'язана із злаковими дикорослими рослинами, насамперед з пирієм повзучим.

Щоб позбутися жука–ковалика, створивши йому несприятливі умови, потрібно ретельно очищати ділянку від бур'янів, особливо від пирію. Але у зв'язку з тим, що жук живе у ґрунті 3–5 років, то навіть і на чистих від бур'яну

Консультує спеціаліст

ЯК ЗАХИСТИТИ РОСЛИНИ ДРОТЯНИКА

У листах до редакції журналу „Дім, сад, город" читачі Микола Тарасович Оникійчук (с. Велика Фосня, Овруцький район, Житомирська область), Тадеуш Йосипович Барський (с. Сокай, Теребовлянський район, Тернопільська область), Павло Дмитрович Шевчук (с. Ворохомле, Камінь-Каширський район, Волинська область) запитують: як боротися з дротяниками та личинками травневого хруща в насадженнях картоплі?

Боротьба з комахами, які в шкодочинній стадії живуть у ґрунті, – доволі складна проблема на присадибних ділянках та городах, оскільки потребує вжиття цілої низки заходів. Зокрема, якщо ділянка тривалий час не оброблялася і задернена пирієм повзучим, краще перших два роки не вирощувати на ній картоплю, а засівати культурами, які менше пошкоджуються ґрунтовими шкідниками: просом, гірчицею білою. Але попередньо слід знищити пирій, внісши з осені гербіцид раундап (80 мл/10 л води на 250 м^2).

Окрім того, за 10–12 діб до висаджування бульб картоплі доцільно застосувати як принаду насіння кукурудзи, оброблене на насіннєвих заводах системними інсектицидами: гаучо, 70% з.п (130 г препарату на 100 тис. насінин), космос 260 т. к. с (4 л /т насіння), круізер 350 FS т. к. с. (6–9 л/т насіння), промет 400 CS т. к. с. (2 л/т насіння) чи семафор 20 % т. к. с. (2–2,5 л/т насіння). Таке насіння, з дотриманням техніки безпеки, по 3-5 шт. розкладають у ямки на глибину 8 см і загортають землею. Схема розкладання – 1 х 1 м. Поїдаючи насіння та сходи кукурудзи, дротяники гинуть.

На присадибних ділянках, де ґрунт постійно обробляється, обов'язково необхідно знищувати пирій та інші коренепаросткові бур'яни, застосовуючи з осені раундап (80 мл/10 л води).

На невеликих ділянках для весняного відловлювання дротяників використовують принадне розкладання половинок бульб картоплі, які настромлюють на тоненькі кілочки (гілочки) і закопують у ґрунт так, щоб кілочок було видно. Бульби розкладають за схемою 1х1 м. Через 5–7 діб їх викопують, дротяників знищують, а бульби замінюють на нові.

Щодо рекомендації Ганни Юріївни Липовської (м. Ужгород) про застосування гранульованого базудину проти шкідників, які живуть у ґрунті, зауважимо, що у „Переліку пестицидів..., дозволених до використання в Україні на 2003 рік", цей препарат для роздрібного продажу населенню не значиться.

Стосовно запиту М.Т. Оникійчука (з Житомирщини) про причини лопання бульб картоплі сорту Слов'янка повідомляємо, що таке явище спостерігається тоді, коли її вирощують на удобреному фоні за умов надлишкового зволоження.

Із запиту Тамари Дорофіївни Ігнатенко (Києво-Святошинський район, Київська область) про пошкодження огірків „якоюсь мушкою" не зовсім зрозуміло, про якого шкідника йдеться. Не виключено, що це – баштанна попелиця. Оскільки на огірках хімічні інсектициди не застосовують, тому в період плодоутворення рекомендуємо застосувати такі настої:

1. 1 кг полину заливають 8 л окропу, настоюють дві доби, проціджують, доливають водою до 10 л, додають 40 г стружки господарського мила, розмішують і обприскують рослини.

2. 4 кг листків помідорів заливають 10 л води, кип'ятять 30 хв., після охолодження проціджують. Для обприскування на 10 л води беруть 3 л відвару і 40 г мила.

3. 10 г порошку з гірчиці білої настоюють у 1 л води впродовж двох діб, фільтрують. До 200 мл концентрату додають 800 мл води, обприскують рослини.

4. 200 г лушпиння цибулі заливають 10 л води і настоюють 4–5 днів. Потім фільтрують і обприскують рослини.

С.О. Трибель,
д-р с.-г. наук, професор,
Інститут захисту рослин УААН

ділянках може завдавати шкоди. Для знешкодження наявних у ґрунті шкідників восени або навесні можна закопувати на глибину 10–15 см кружальця сирої картоплі (до 0,5 кг) з позначенням місць закопування. Через 7–8 днів картоплю викопують і знищують дротяників, що там зібралися.

Непогані результати дає використання отруєних принад (пророщене насіння кукурудзи, ячменю, вівса). Насіння перед закопуванням обробляють інсектицидами, що застосовуються проти колорадського жука, в такій самій концентрації. На 10 м^2 закопують 3–5 принад по 20–30 г кожна. Поїдаючи отруєне насіння, дротяник гине.

Для знищення дротяника застосовують також сульфат амонію (25 г/м^2) або аміачну селітру (15 г/м^2), які вносять під весноораноку або перекопування.

Крім того, зменшенню чисельності дротяника сприяє висока культура землеробства на ділянці. Застосування сівозміни, глибокого основного обробітку, вапнування кислих ґрунтів, раціональне внесення органічних і мінеральних добрив дає можливість значно знизити шкодочинність як дротяника, так і інших ґрунтових шкідників.

П.Ф. Каліцький,
канд. с.-г. наук,
Інститут картоплярства УААН

БОБИ ВІДЛЯКУЮТЬ ДРОТЯНИКІВ

Ми на своєму городі вивели цих шкідників за один рік. Через п'ять рядків картоплі на шостому я висаджую тільки боби. Можна й рідше. Про це прочитала у газеті, де були корисні поради.

Щодо бобів, то можна їх споживати зеленими або стиглими. Якщо ж вони комусь зовсім не смакують, не варто викидати їх на смітник. Боби можна подрібнити й додавати до комбікорму або дерті для годівлі тварин і птиці – це дуже корисний білок рослинного походження.

Не треба розчаровуватися, коли побачите чорні стручки – це природний колір для бобів.

Взимку я відварюю стиглі боби так, щоб не розварилися, а потім чищу їх, обриваючи з одного боку шкірку, неначе видавлюю їх із „сорочки". Шкірка стиглого боба груба. Потім готую підливу, яку мені захочеться. Можна споживати боби з підливою або як гарнір до м'ясних страв.

Н.І. Цуприй.
м. Кривий Ріг,
Дніпропетровська обл.

ЛІТНЄ ЩЕПЛЕННЯ: СУТЬ І ПЕРСПЕКТИВИ

Окультурення плодових дерев влітку відрізком пагона замість окулірування брунькою – новий перспективний спосіб щеплення.

Він має ряд переваг над весняним щепленням та окулюванням. Це – по суті, перспектива садівництва. Уже минуло понад десять років з того часу, коли на своїй садовій ділянці окультурив кілька дерев способом літнього щеплення.

Саме так: щепленням, а не окулюванням, свіжозрізані пагони груші, яблуні і черешні на початку липня щепив на дерева-підщепи. Всі вони прижилися і ось уже кілька років ростуть і плодоносять.

До речі, всі плодові дерева, за винятком двох яблунь і сливи, на моїй ділянці були окультурені саме способом літнього щеплення. На окремих з них було від 6 до 12 різних сортів та видів.

Тож, на мій погляд, літнє щеплення доволі перспективне.

Суть щеплення

Усі операції за літнього щеплення здійснюються, як і за весняного. Різниця лише у строках та використанні живців-прищеп для щеплення. Їх нарізують з материнського дерева і тут же щеплять на підщепу. Причому, чим швидше – тим краще. Добре приживлюються і ті пагони, які зрізані за 2–3 години до щеплення. Хоча живці за певних умов можна зберігати й кілька днів. Вони приживляться.

Виходить так: сподобався сорт, зрізав пагін, щепив його і повторив уподобаний сорт. За вдалого щеплення на пагоні через місяць–півтора розвинуться листочки, а до осені нерідко з'являються гілочки, які навесні продовжують ріст. Порівняно з окулюванням брунькою, окультурення дерева прискорюється на один календарний рік.

Крім того, відпадає потреба у завчасній заготівлі та зберіганні прищепного матеріалу, наяву його якість, достовірність сорту тощо. Є й інші важливі переваги.

Строки щеплення

Щодо строків літнього щеплення, то вони можливі з кінця червня й до початку вересня. Найкраще приживлюються прищепи в перший період, коли весняний сокорух ще, по суті, не закінчився, а другий тільки-но починається.

Скажу про результати досліджень лише одного 1996 року. Із 6 прищеп, щеплених на груші 25 червня, прижились усі. Дві сливи щепив 5 липня, а яблуню – 10 липня. Всі прищепи прижилися. У спекотному серпні місця щеплення затінював і створював для прищеп вологий мікроклімат, – теж вдало. Не прижилася одна прищепа. Нарешті, 7 вересня щепив яблуню. Із чотирьох прищеп прижилися дві, які пішли у ріст лише наступної весни.

Діапазон літнього щеплення, як бачимо, досить широкий і сягає більше двох місяців. На випадок невдачі, щеплення можна повторити два і три рази. Але за акуратного виконання всіх операцій потреба в цьому відпадає.

Добір живців

Оскільки літнє щеплення можливе в діапазоні майже трьох місяців, то й добір живців-прищеп буде мати певні особливості. У червні вони ще молоді, не визрілі, а наприкінці серпня чи у вересні – уже з молодим літнім приростом під час другого сокоруху. Зрозуміло, що й добір живців буде різним.

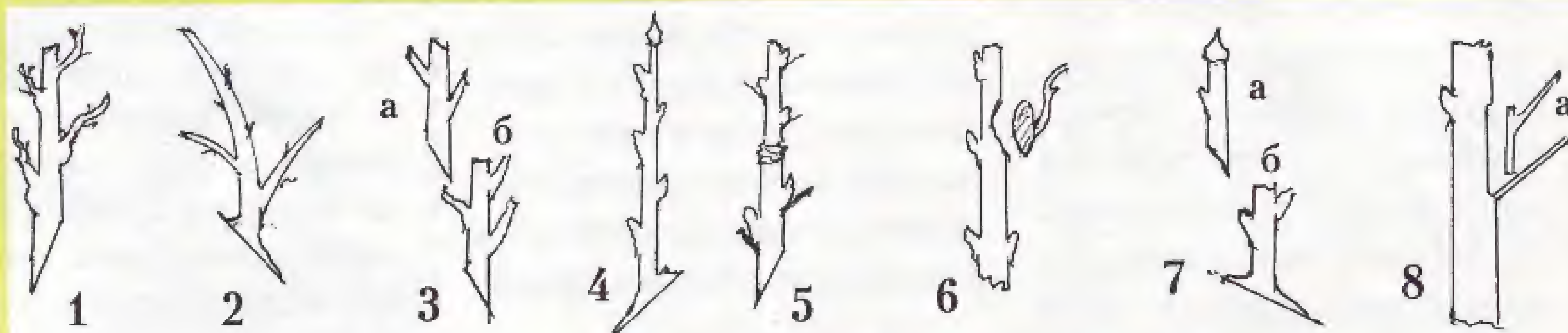
Отже, на першій стадії (червень – початок липня), коли ще не всі пагони визріли, зрізувати їх для щеплення слід вибірково, тобто ті, які росли на осонні, встигли вже здерев'яніти у нижній частині (5–8 см від вузла). І хоч бруньки у пазухах черешків ледь помітні, вони, приживившись, згодом проростуть.

Другий період – липень особливих ускладнень немає. Однорічні пагони вже майже усі придатні для живцювання і щеплення. Відбір в основному зводиться до визначення ростових і плодових бруньок. На верхівках пагонів, як правило, переважають ростові бруньки, далі – в переміжку ростові і квіткові, а в нижній частині знову ростові. На пагонах, які виросли всередині крони, можуть переважати квіткові, а на "вовчках" – ростові бруньки. Відрізнити їх можна за формою. Ростові бруньки видовженіші і приплющені, плодові – округлі і більші. Добирати для щеплення слід відрізки пагона, де переважають ростові бруньки.

Нарешті, третій період живцювання серпень – вересень, коли на пагонах, крім весняного, є приріст другого сокоруху. Живці треба нарізувати так, щоб з підщепою з'єднувати весняний приріст. На верхівках кора, як правило, ще не визріла і така прищепа не приживеться. У щепленого живця має бути не більше 1–2 бруньок другого літнього приросту пагона.

Способи щеплення

Їх досить-таки багато. Але, щоб не помилитися у виборі, треба враховувати вік дерева-підщепи, товщину гілок, освітлення, початок і кінець сокоруху окремих плодових дерев, зрештою, добре володіти певним способом.



Живці-прищепи для літнього щеплення:

1 – минулорічний пагін з цьогорічними гілками;
2 – розгалужена цьогорічна гілка з п'ятькою минулорічної гілки;
3 – відрізки прищепи на 2 і 3 гілочки (а і б);
4 – пагін з п'яткою минулорічної кори;
5 – минулорічний пагін з цьогорічним приростом;
6 – зріз бокової гілки з минулорічного пагона;
7 – прищепа з верхівки пагона (а) та з нижньої здерев'янілої частини пагона (б);
8 – щеплення в наклад кори (а – прищепа).

Адже можна щепити зрізане дерево на пеньок кількома живцями, які, приживившись, утворять своєрідну трубу. Серцевина замокне і загниється, а прищепи повідчахуються, що не раз доводилося бачити на практиці.

Отже, спосіб щеплення має далеко не другорядне значення і добирати його треба вдумливо і виважено. Бо, коли, скажімо, кора на підщепі не відстає або відстає погано, щепити можна в косий або триграний заріз, у розщіп, за кору при зрізі на пеньок, але ніяк не в Т-подібний розріз.

Винятком може бути копулювання, краще поліпшене. Але й тут слід добирати гілки за товщиною, силою і напрямком росту тощо. До речі, копулювання чи не найкращий спосіб літнього щеплення, який дає майже стовідсоткове зрощення компонентів.

Особливості щеплення

Зауважимо, що літо – не весна. У липні – серпні температура повітря нерідко сягає 30–35°С. Мало, а іноді й зовсім не буває похмурих і дощових днів. Вологість повітря низька. Світловий день довгий, а ніч коротка тощо.

Все це накладає певний відбиток на щеплення плодових дерев. Його краще робити у похмурі, але не дощові дні, в ранкові та вечірні години, коли спаде спека, а також швидко і якісно виконувати всі операції. Місця щеплення слід негайно затінювати від прямих сонячних променів, а також влаштовувати прищепам своєрідний вологий мікроклімат, захистивши щеплений живець целофановою кулькою, помістивши до неї ложку води (краще дистильованої), а саме щеплення робити, як правило, з північного або північно-західного боку підщепи.

Краще приживлюються ті прищепи, які щойно перенесені з дерева на дерево, не були змочені водою, особливо хлорованою, а зрізи їхні обмокнуті в парафін чи віск, якщо щеплення роблять навіть через 2–3 години після зрізування живців. Помічено також краще приживлення живців з коротким косим зрізом чи зарізом.

Ще однією особливістю літнього щеплення є укорочування живців-прищеп до 1–2 бруньок. Власне, чим пагін коротший – тим краще. Хоч у моїй практиці траплялось успішне приживлення прищепи (абрикоси і сливи) навіть з 10–12 бруньками. Але то, вважаю, виняток.

Переваги над весняним щепленням

Їх у літнього щеплення, прямо скажемо, багато. Тож варто перерахувати.

Перша і головна перевага полягає у тому, що літнє щеплення на один календарний рік прискорює окультурення дерева.

По-друге, відпадає потреба у заготівлі і тривалому зберіганні живців-прищеп.

Третє – це достовірність щепленого сорту, якщо садівник чи господар не переплутає живці.

Четверте – широкий діапазон строків щеплення і можливість його повторення на випадок невдачі.

П'яте – стовідсоткове використання живців-прищеп, якщо вони в дефіциті. Адже з одного пагона можна зрізувати бруньки для окулірування, а натомість загострити відрізок з однією брунькою для щеплення.

Ще однією перевагою є те, що влітку швидше і краще наростає калюс на місці з'єднання компонентів. Місце зрощення досить міцне, не утворюється великих напливів, тому інколи воно й зовсім непомітне.

Досліджено й таке. Прищепа за літнього щеплення успішно приживлюється, якщо молода гілочка зрізана з п'яткою минулорічної кори. Адже бувають роки, коли, скажімо, на бажаному сорті дерева практично немає річного приросту або він дуже невеликий, а пагони не визрілі. П'ятка кори при цьому цілком виручає: гілку все-таки вдається щепити.

Щодо ускладнень літнього щеплення, то вони спричинюються в основному високою температурою повітря у цей період.

Перспективи літнього щеплення

Узагальнюючи викладене, можна зробити висновок, що літнє щеплення плодових дерев ефективне, корисне і безперечно перспективне. Адже зменшуються затрати праці і часу на окультурення дерев, відпадає необхідність у завчасній заготівлі і зберіганні прищеп, приживлення їх навіть краще, ніж за весняного щеплення чи окулірування. Такі дерева швидше вступають у плодоношення, є широка можливість відбору і достовірності сортів.

Зрозуміло, що у великих садах і розсадниках застосування літнього щеплення з огляду витрат прищепного матеріалу, можливо й нерентабельне. Але у невеликих садах воно доволі ефективне, особливо, коли йдеться про перещеплення плодових дерев. Та навіть для окультурення одного окремого дерева його варто застосовувати.

Тож, вважаю, що перспективи літнього щеплення плодових дерев великі. І немає сумніву в тому, що з часом воно посяде належне місце у садівництві.

Г.А.Скоряк,
м. Вінниця

Врожайні груші



Надсилаю фото своєї груші. Це сорт Бернадська красуня, а в нас її ще називають Парижанка. Дуже врожайний сорт. Плоди починають достигати з середини вересня і зберігаються в погребі до Нового року. Вони надзвичайно смачні й соковиті, як кавуни. Такий сорт не завадить мати у кожному саду.

В.Є. Вознюк,
с. Осламів, Хмельницька обл.

ПОХОДЖЕННЯ КИЇВСЬКИХ ПЕРСИКІВ

Для багатьох людей плоди персика – це Крим, Кавказ, приємні смакові та чуттєві спогади. Тому, якщо у рідному місті чи ще де-інде ми бачимо ці чудові щодо забарвлення та неперевершені за смаком плоди, в уяві постає море, невеличкі базарчики, де татари чи вірмени наввипередки пропонують купити для вашої коханої такі звабливі за смаком плоди. Бо такі ніде не ростуть. І вони мають рацію, сидячи на березі моря, слухаючи його ніжний шелест, усміхаючись один до одного – кращих персиків ви не знайдете ніде. Але ж подібні можна спробувати виростити й у власному саду.

Ще донедавна для більшості садівників Лісостепу України персик був дуже вибагливою й ризикованою культурою. Що тільки не придумували, намагаючись будь-якими засобами захистити ці ніжні та красиві рослини – і халабуди будували проти морозу, і паркани – від вітру – це не допомагало.

І небагато хто знає, що для просування на північ однієї з кращих плодових культур – персика – були проведені численні селекційні дослідження для підвищення його зимостійкості. Перші спроби з акліматизації персика в Лісостепу були зроблені у другій половині XIX ст. Завезені з Кавказу, Криму, Середньої Азії та країн Західної Європи саджанці персика гинули тут найчастіше після першого ж плодоношення. Хоча деякі садівники-аматори в Києві давно вирощували персики із завезеного сюди насіння. Але спроби акліматизувати їх носили випадковий характер і тому не мали істотного успіху.

Для одержання позитивного результату потрібна була людина, яка б взяла на себе не тільки велику науково-дослідницьку, а й величезну селекційну працю, об'єднала їх і зробила правильні висновки. Такою людиною і вченим виявився академік М.Ф. Кащенко.

Вперше наукова робота з акліматизації персика в Києві була розпочата ним у 1914 р. з висіву кісточок. Перші насінини персика вчений запозичив у садівника Грабаря, з яких у подальшому і були вирощені перші сіянці. М.Ф. Кащенко мріяв створити сорти персика, придатні для вирощування в Лісостепу, на Поліссі України. І в 1936 р. він відібрав перспективні форми, що пройшли іспит дуже холодними, морозними зимами. Надалі ці сорти були названі відповідно до терміну плодоношення Августовські (118 і 163). Сорти ці мають плоди гарної якості, достигають на широті Києва в серпні-вересні, досить зимостійкі. В основу селекційної роботи М.Ф. Кащенко поклав метод багаторазового добору і висіву насіння. Таким шляхом ним було вирощено три покоління відібраних форм сіянців.

Але подальша робота вимагала великої кількості висококваліфікованих кадрів.

В Українському науково-дослідному інституті садівництва А.П. Родіонов та І.А. Шеремет, продовжуючи селекційну роботу М.Ф. Кащенка, вивели дуже відомий і нині сорт – Київський ранній, котрий дотепер використовується як еталон при сортовивченні. Як вихідний матеріал були взяті персики М.Ф. Кащенка. Крім цього сорту, там були ще отримані нові сорти, які використовуються у селекційній роботі й у виробництві.

Спадкоємцем і продовжувачем справи М.Ф. Кащенка в Національному ботанічному саду стали І.М. Шайтан і Л.М. Чуприна.

У 1950–1960 рр. був отриманий насіннєвий матеріал персика, зібраний у різних країнах світу, а також використані деякі гібриди кащенківських форм, які і включили у селекційну роботу. Завдяки цілеспрямованому відбору форм персика підвищеної зимостійкості культивування його стало можливим у Лісостепу України. Найперспективнішим матеріалом для виведення стійких сортів стала група північно-китайських персиків. У селекції також був використаний генофонд персика академіка М.Ф. Кащенка, західноєвропейські й американські сорти, однак походження їх пов'язане теж із Північним Китаєм.

Треба відзначити досить широку основу для створення сортів київських персиків селекції Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка. У родовід кожного нашого сорту залучені культивари різного походження. Хоча кащенківські форми і дали перший поштовх до створення місцевих сортів, але не всі з них виявилися придатними для впровадження. Так, добір "августовських" персиків М.Ф. Кащенка дав змогу виділити кілька сортів, які вирізнялися за смаком і розмірами – це в основному плоди з білим м'якушем, кісточкою, що відстає, і з опушеною шкірочкою (часто червоного кольору). Але майже всі вони мали недолік – сильне ураження борошнистою росою. Тому доречним було залучення до селекційної роботи нових сортів, отриманих з Китаю, Америки і Східної Європи. Ці сорти передали такі якості плодам, як добра зимостійкість, розміри, транспортабельність, жовтоплідність, до речі, кащенківські сорти були білоплідними. Походили вони від сортів і форм як північно-китайської, так і іранської груп, з розоцвітим (більшість) і дзвоникоподібним типами плодоношення.

Наводимо характеристику сортів, добре відомих і популярних серед аматорів, які витримали іспит часом. У цих сортах було використано генофонд персиків М.Ф. Кащенка. Так, один з перших отриманих гібридів – Поліський (улюбленець Івана Мироновича Шайтана за підвищену зимостійкість) був одержаний від схрещування кащенківських форм з дикою формою персика Мао-тха-ор (в перекладі з китайської – волохатий персик).

ПАМ'ЯТІ ШЕВЧЕНКА (Поліський х Золотий ювілей). Схрещування здійснене у 1952 р., перше плодоношення настало в 1957 р.

Дерево середнього росту. Квітки трояндоподібні. Плоди овальні, трохи стиснуті з боків, середньої величини (маса 70–100 г). Основне забарвлення – білувато-кремове з розмитим рум'янком. М'якуш білий, соковитий, з гармонійним поєднанням цукру і кислот, високих смакових якостей. Дегустаційна оцінка 5 балів. Кісточка середня, овальна, з невеликим вістрям на вершині. Час достигання плодів – середина серпня. З кожного дерева знімають 30–50 кг, середня врожайність 150–200 ц/га, на Чернівецькій дослідній станції садівництва максимальна врожайність сягала 400 ц/га.



СЛАВУТИЧ. Виведений шляхом схрещування гібрида 51 із сортом Дружба в 1959 р., елітний сіянець відібраний у 1967 р. Дерево середньої сили росту, з розлогою кроною, листки середні, ланцетні, видовжено-загострені, гладенькі, жовті, округлі. Квітки середніх розмірів, рожеві, трояндоподібні. Плоди середньовеликі, маса 80–100 г, округлі, ледь стиснуті з боків. Черевний шов середньої глибини. Плід жовтий з інтенсивним рум'янком. Шкірочка ніжна, середньої опушеності, з плоду знімається легко. М'якуш жовтий, соковитий, високих смакових якостей, дегустаційна оцінка 5 балів. Кісточка овальна, середня, загострена, виїмчасто-борозенчастої архітектури, відокремлюється від м'якуша добре.



Час достигання плодів – середина серпня, врожайність висока – 30–50 кг з дерева.

ПОДАРУНОК КИЄВА (Гібрид 51 х Дружба). Схрещування проведене в 1959 р., перше плодоношення настало в 1965 р.

Дерево середньої сили росту, квітки трояндоподібні. Плоди великі, округлі, середня маса 130–150 г. Черевний шов мілкий, заходить за вершину плоду. Шкірочка тонка, ніжна, відстає від м'якуша, з бархатистим незначним опушенням, біло-кремова, з рожевим і темно-червоним рум'янком у вигляді крапок і суцільних штрихів майже до половини плоду. М'якуш білий, соковитий, кисло-солодкий, високих смакових якостей, вільно відокремлюється від кісточки. Дегустаційна оцінка 5 балів. Час достигання плодів – перша декада серпня, врожайність 30–50 кг з дерева.

ЛіСОСТЕПОВИЙ (Дніпровський х Пам'яті Шевченка). Схрещування здійснене в 1964 р.



Дерево середньої сили росту, квітки трояндоподібні. Плоди середньої величини, масою 90–100 г, великі – 120–150 г, округлоовальні, злегка стиснуті з боків, дуже привабливі. Основне забарвлення – світло-кремове, рум'янок у вигляді штрихів і крапок, займає майже весь плід. Шкірочка щільна, слабко відокремлюється від м'якуша, з середнім опушенням.

М'якуш білий, соковитий, кисло-солодкий, високих смакових якостей, від кісточки відокремлюється добре. Дегустаційна оцінка 5 балів. Кісточка середня, маса 5–6 г. Сорт мало уражується борошнистою росою. Час достигання ранній – середина липня – початок серпня. Врожайність висока – 30–50 кг з дерева.

ОКСАМИТОВИЙ 61-М (4-СР-9 Кащенко х Груди Венери). Схрещування в 1952 р., елітний сіянець, відібраний у



1957 р. Дерево середньої сили росту з розлогою кроною. Плоди середні, масою 60–70 г, округлої форми, кремового забарвлення, з карміновим рум'янком, що займає майже весь плід. Шкірочка тонка, еластична, з бархатистим ніжним опушенням, легко відокремлюється від м'якуша. Черевний шов із мілкою борозенкою, що переходить за вершину плоду. Спинна частина гладенька. М'якуш біло-кремовий, соковитий, солодкий, високих смакових якостей, вільно відокремлюється від кісточки. Кісточка дрібна, масою 4–5 г, округлої форми або трохи витягнута до вершини. Час достигання ранній – початок серпня, врожайність висока – 30–50 кг з дерева. Рослини відзначаються підвищеною зимостійкістю.

ЩЕДРИЙ 53-М (183 Кащенко х Дружба). Схрещування проведене в 1962 р. Дерево середньої сили росту з розлогою кроною. Плоди великі, масою 100–120 г, округлої форми з темно–рожевим рум'янком. Черевний шов слабовиражений. Шкірочка легко відокремлюється від м'якуша. М'якуш білий, соковитий, кисло-солодкий, високих смакових якостей. Кісточка середня, округла з чітко вираженим вістрям, легко відокремлюється від м'якуша. Час достигання – перша половина вересня. Врожайність висока – 35–50 кг з дерева.

ПАМ'ЯТІ ГРИШКА 311-М (43 х Славутич). Схрещування здійснене в 1970 р. Елітний сіянець, відібраний у 1982 р. Дерево середньої сили росту з розлогою кроною. Плоди великі, масою 110–130 г, овальної форми, жовтого забарвлення з рожево-червоним рум'янком у вигляді штрихів і крапок. Шкірочка щільна, легко відокремлюється від м'якуша. Черевний шов мало помітний. М'якуш жовтого забарвлення, соковитий, солодкий з приємною кислинкою, високих смакових якостей. Кісточка середня, видовженої форми, сплюснута з боків, виїмчастої архітектури. Час достигання плодів – перша половина вересня. Врожайність висока – 30–40 кг з дерева. Рослини мають підвищену зимостійкість.

ЛЮБИМЕЦЬ. Гібридного походження (Нікітський х Славутич). Дерево середньої сили росту. Плоди великі, масою 150–170 г, овальної форми, з чітко вираженим потовщеним клювиком.



Опушення середнє. Шкірочка щільна, середньої товщини, жовто-кремова, з темно-рожевим рум'янком, що займає третину плоду, легко відокремлюється від м'якуша. М'якуш жовтий, соковитий, трохи хрящуватий, солодкий, з приємною кислинкою, високих смакових якостей. Дегустаційна оцінка 5 балів. Кісточка середня, легко відокремлюється від м'якуша. Насіннєва камера світло-малинова.

Сорт високоврожайний, дає 50–70 кг плодів з дерева.

І.К. Кудренко,
канд.біол.наук,
Л.М. Чуприна,
науковий співробітник,
Національний ботанічний сад ім.М.М. Гришка НАН України



ЯК ПОДОВЖИТИ МАЛИНОВІ ЖНИВА

Цілющі властивості та прекрасні смакові якості ягід малини не залишають байдужим до цієї культури жодного садівника. Однак малинові жнива тривають недовго. У результаті ми споживаємо ягоди малини здебільшого у переробленому вигляді. Хоча, як відомо, найкорисніші свіжі ягоди.

А чи можна подовжити строки збирання ягід малини? Якщо можна, то яким чином?

Малинові жнива за звичайною технологією з використанням сортів, однакових за строками достигання ягід, тривають близько 20–25 (30) днів. Використовуючи різні сорти та агротехнічні заходи, строк достигання ягід можна подовжити до 3–4 місяців: із середини червня до перших осінніх приморозків. Це може зробити кожен садівник на власній земельній ділянці. Необхідно знати лише біологічні особливості малини та мати у своєму арсеналі кращі сорти цієї культури.

ЗА РАХУНОК СТРОКІВ ДОСТИГАННЯ

Більшість сортів малини плодоносить на минулорічних пагонах. Перші ягоди цих сортів достигають у середині червня (ранні), наприкінці червня (середнього строку достигання ягід) та на початку липня (пізні сорти). За звичайною технологією у другій половині липня у малиннику збирають лише поодинокі ягоди. Малинові жнива закінчились.

ОСІННІЙ ВРОЖАЙ ДАЮТЬ РЕМОНТАНТНІ СОРТИ

Але існує група сортів, які здатні плодоносити на молодих пагонах малини у рік їх росту. Їх називають ремонтантними. З усіх відомих сортів малини цієї групи у природно-кліматичних умовах Харківщини найкращими є сорти: Бабине літо селекції Кокінського опорного пункту (Брянська обл.), районований з 1995 року в усіх зонах України, та Харітейдж.

На молодих пагонах цих сортів перші ягоди достигають наприкінці першої декади серпня (через 3–4 тижні після початку цвітіння). Урожай можна збирати до приморозків. За умови високої агротехніки вирощування урожай осінніх ягід великий, сягає 150 кг з сотки, або 1,2 кг із куща. Слід зазначити, що урожай, розміри та смакові якості ягід осіннього урожаю малини значною мірою залежать від погодних умов у серпні – вересні, а саме, від кількості тепла та вологи. Оскільки ягоди достигають за гіршого забезпечення теплом, ніж ягоди літнього урожаю, то садити ремонтантні сорти слід на добре освітлених місцях, захищених від північних вітрів: з південного боку будівель, великих дерев, на схилах південної експозиції. У посушливий період кущі малини бажано поливати (звісно, якщо хочете отримати високий урожай якісних ягід). Ремонтантні сорти малини досить вологолюбні.

Якщо не видаляти молоді пагони після осіннього плодоношення малини, то можна отримати на них літній урожай ягід наприкінці червня – на початку липня наступного року. Як ягоди, так і врожай значно поступаються за розміром осіннім. І все ж, за умови високого рівня агротехніки, перш за все доброго забезпечення вологою, поживними речовинами, своєчасним та правильним виконанням усіх видів обрізування, використовуючи лише ремонтантні сорти, можна споживати ягоди у червні – липні (близько 20 днів) та восени (до 1,5 місяця).

У південних районах Харківщини перспективним ремонтантним сортом малини є Зєва, який виведено в Англії. З 1995 року цей сорт районований в Степу та Лісостепу України. Сорт доволі вибагливий до тепла, тому в умовах Краснокутщини більша частина осіннього врожаю потрапляє під дію перших приморозків. Зєва потребує досить довгого вегетаційного періоду, хоча посухостійкість її дещо вища, ніж у Бабиного літа. За даними І.В.Казакова, в умовах Брянщини Зєва або Зєва Хербстернт до настання перших осінніх приморозків встигає віддати лише до 30–40% урожаю, а Харітейдж (Херітейдж) – не більше 20%. Тому ці сорти не бажано висаджувати на Поліссі.

Дуже цікавими, особливо для Полісся та північних районів Лісостепу, є нові ремонтантні сорти малини селекції Кокінського опорного пункту Всеросійського селекційно-технологічного інституту садівництва і розсадництва Бабине літо-2, Геракл, Августина, Снєгірьок, Абрикосова (жовтоплідна). Але до масового використання цих сортів слід підходити досить обережно, після вивчення їх посухо- та особливо зимостійкості. Так, в умовах Краснокутщини взимку 2002/2003 року за відсутності снігового покриву у грудні, зниження температури повітря до -19°С, температури ґрунту на глибині 3–5 см – до -12–14°С, великої глибини промерзання ґрунту з наступним утворенням льодяної кірки, яка трималася більше двох місяців, дуже постраждали щойно висаджені рослини малини сортів Геракл, Абрикосова, дещо менше – Бабине літо-2. Добре перезимували та порадували восени чудовим урожаєм рослини малини сорту Снєгірьок.

Розширити період малинових жнив можна також за рахунок використання сортів надраннього строку достигання ягід, як наприклад, Метеор, ягоди якого починають достигати на тиждень раніше, ніж у інших сортів (середина червня). І це ще не все.

СИЛЬНЕ ВКОРОЧЕННЯ СТЕБЕЛ

Якщо придивитись, як квітує і плодоносить малина, то можна помітити, що першими розпускаються квітки у верхній частині пагона малини. Там же раніше починають достигати і перші ягоди. Трохи пізніше достигають ягоди у середній, найпродуктивнішій частині стебла. Видовжені гілки, які розвиваються з нижньої частини пагона, ростуть значно пізніше від коротеньких гілок верхньої частини стебла. На них значно пізніше формується і врожай. За звичайною технологією нижні гілки дуже затінені. На них формується невисокий урожай. Зрізавши стебла малини на висоті 0,8–1,0 м, ми затримаємо цвітіння і достигання ягід приблизно на два тижні. Ще на тиждень можна відтягнути початок достигання ягід малини, якщо зрізати її стебла ще нижче, на висоті 0,3–0,5 м. У такому випадку із нижніх бруньок виростуть досить довгі плодові гілочки. Зауважу, що зрізуючи значну частину стебла малини, ми знижуємо урожайність куща і вцілому плантації. Але якщо хочемо отримати смачні свіжі ягоди цієї цінної рослини наприкінці липня, то на невеликій ділянці плантації можна пожертвувати частиною урожаю.

ПІДВОДИМО ПІДСУМОК

На основній частині плантації малини слід вирощувати найкращі сорти малини літнього строку достигання ягід (Солоха, Новость Кузьміна, Метеор, Одарка, Кіржач, Марія, Ольга, Міраж тощо) за звичайною для цієї культури технологією. На невеликій ділянці, зрізавши пагони малини цих же сортів на висоті 0,8–1 м та 0,3–0,5 м ми подовжимо літні малинові жнива на три тижні (до кінця липня). Найбільш освітлену і найкраще захищену від північних вітрів частину земельної ділянки слід виділити для вирощування ремонтантних сортів малини. Доцільно вирощувати ці сорти за технологією отримання тільки осіннього врожаю ягід (з другої декади серпня до приморозків), яка передбачає щорічне видалення у жовтні всіх однорічних пагонів, що відплодоносили та їх утилізації. За такої технології легше проводити боротьбу з шкідниками та хворобами, осінній урожай повноцінніший, ягоди кращої якості.



О.В. Яхимович,
канд. с–г. наук,
смт Краснокутськ, Харківська обл.

НЕ ПОСПІШАЙТЕ ВИКИНУТИ ЗЛАМАНУ ЛОПАТУ

Не поспішайте викидати зіпсовану лопату. Її лезо (за технічними вимогами) виготовлено із дуже міцної високовуглецевої сталі. З неї можна виготовити садову лопатку, зручну для висаджування розсади, підрізування коріння бур'яну, її можна взяти з собою навіть у похід.

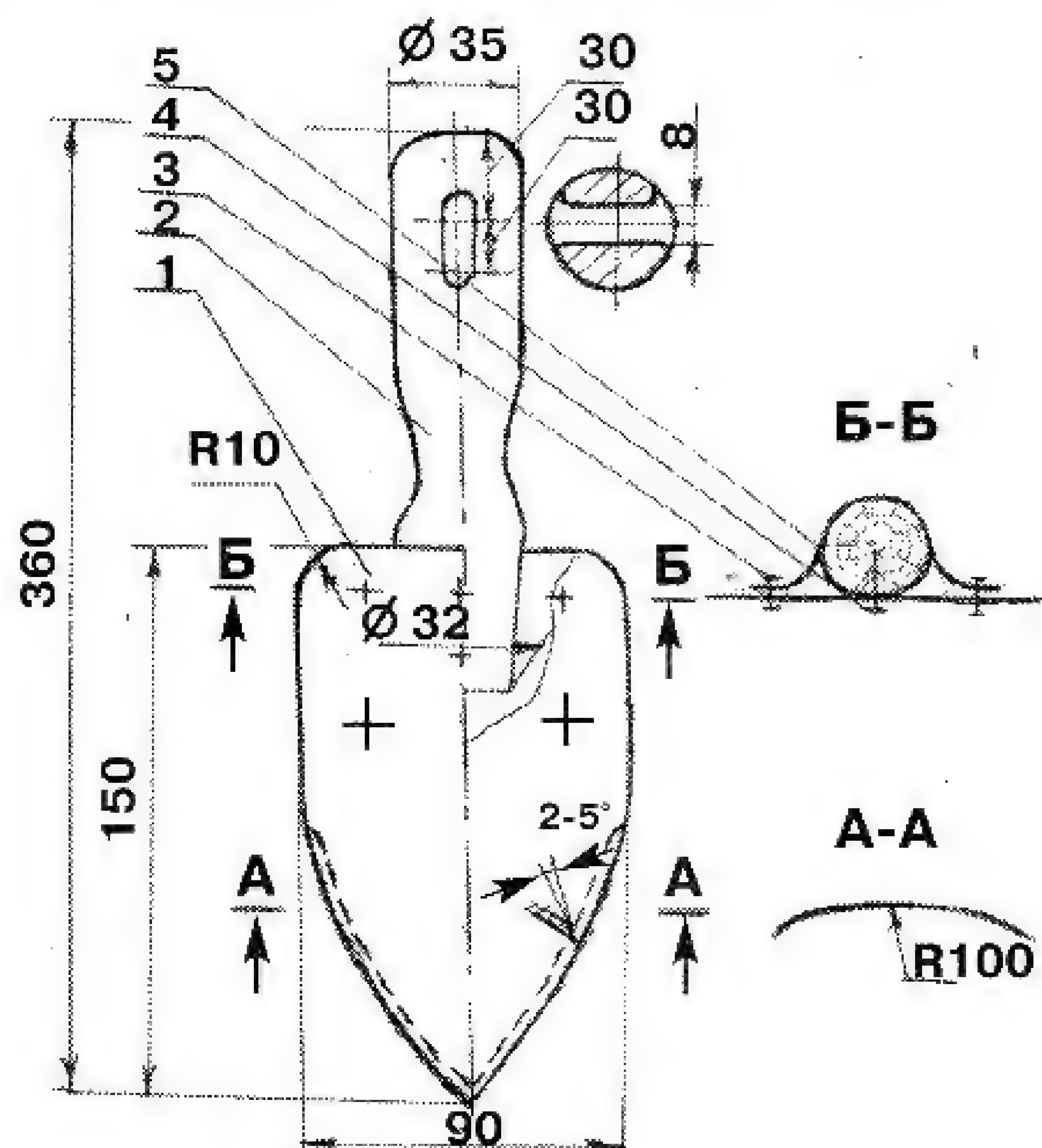
Послідовність виготовлення така: для початку накресліть на листку чистого паперу зразок леза такої конфігурації, яка вам подобається, потім виріжте по контуру, і ви отримаєте шаблон.

Шаблон покладіть на лопату, обведіть контур і сміливо робіть просікання, таким чином ви отримаєте заготовку леза лопатки.

Напилком (драчовим) обпиляйте контур, округліть гострі кромки, крім різальних, радіусом 0,5 мм.

Накладку теж можна виготовити із тулійки, яка зазвичай є слабкою ланкою та часто відламується.

У накладці спочатку розмітьте вісь отворів, накресліть їх і просвердліть (Ø мм) разом з лезом лопатки. Виготовивши дві деталі, зберіть їх методом заклепувального з'єднання. Заклепку виготовте із цвяха діаметром 3 мм, сталь якого легко розклепати, і повністю заповніть потай у накладці та у лезі. Довжина повинна дорівнювати товщині двох склепаних деталей плюс 1,5 діаметра стержня заклепки.



1 – лезо; 2 – держак; 3 – заклепка; 4 – шуруп; 5 – накладка

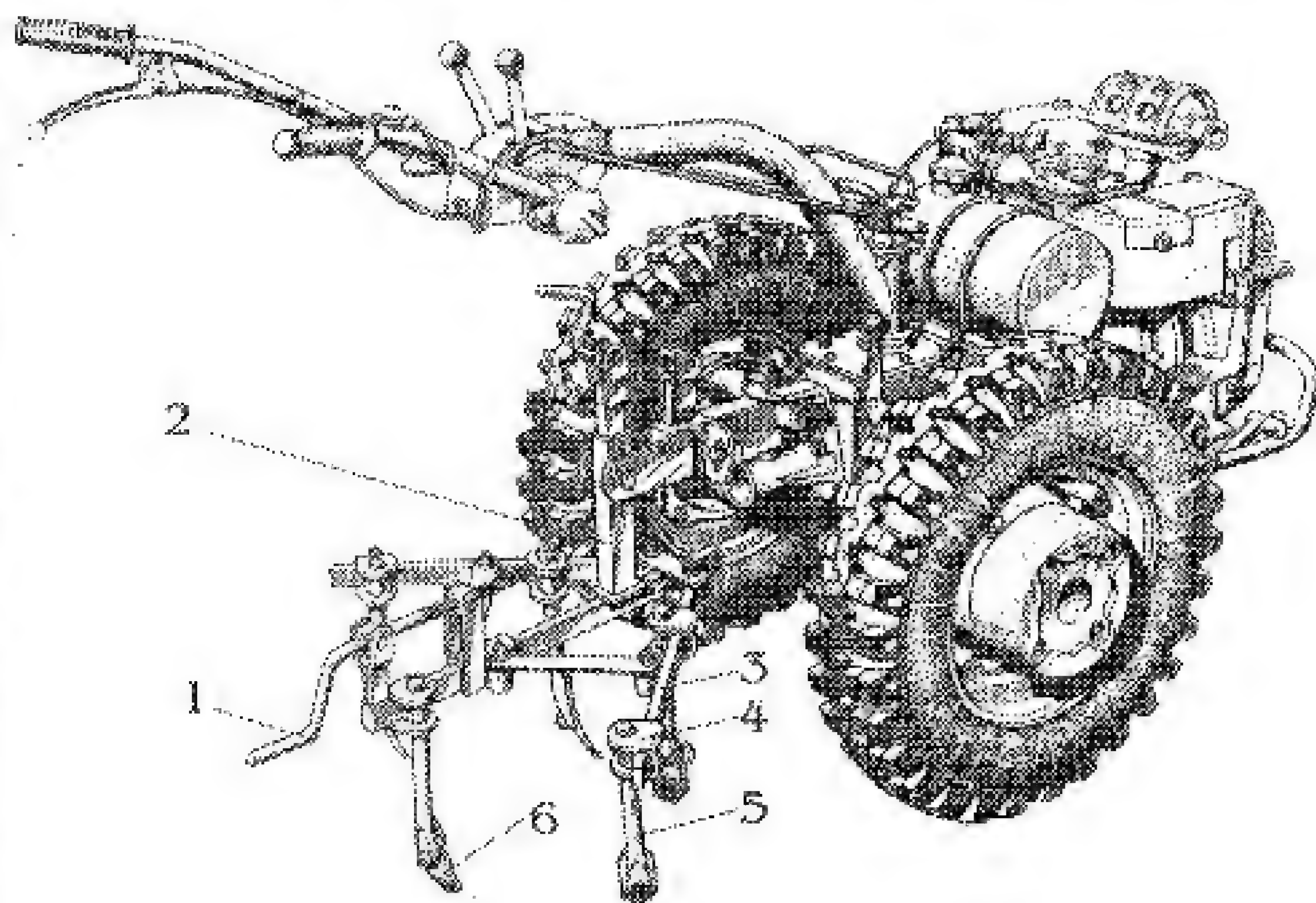
Розклепавши всі заклепки, виконайте їх обпилювання. Тепер можете збирати з держаком. Держак краще виготовити з ліщини, деревина якої у руці тепла та легка. Насадіть його в отвір, закріпіть шурупи, поверхню просочіть оліфою або олією. Лопатка готова.

В.І. Савченко,
смт Іванівка, Луганська обл.

ХТО ПІДКАЖЕ

Добрий день, шановна редакціє "Дім, сад, город"!

Пише вам молода сім'я Кізюнів. Вже чотири роки, як ми читаємо ваш журнал, нам він дуже подобається. Дещо застосовуємо у себе в господарстві. Минулого року ми придбали мотоблок "Беларусь МТЗ-05" (колісний, одноосний, класу 1 кН (0,1 тс); 4 швидкості передні, 2 задні; колія мотоблока – регулююча (450, 600 і 700); важить 135 кг; найбільша маса начіпного оснащення – 30 кг; двигун марки УД-15; потужність – 3,7 (5) к.с. при 300 об/хв; коробка передач – механічна, ступінчаста з постійним зчепленням шестерень; розміри: довжина – 1800, ширина – 850, висота – 1070 мм. Працює вже 12 років. До нього є косарка, культиватор, плуг, причіп, підгортач. Подаємо рисунок мотоблока в агрегаті з культиватором: *1 – рукоятка, 2 – стояк, 3 – каркас, 4 – скоба, 5 – планка, 6 – лапа.* Але нас цікавить таке питання: **як сконструювати картоплекопач під модель нашого мотоблока**. Сподіваємося на вашу допомогу.



М.М. Кізюн,
м. Красилів

***

Не один рік передплачуємо журнал "Дім, сад, город". Чимало цікавого і корисного дізнаємося з нього.

У нас проблема із зберіганням вирощеного урожаю. Підвал зроблений під гаражем. Капуста, морква, буряки зберігаються погано, багато гниє. З усього видно, що неправильно зроблена вентиляція. А зараз ще і грибок з'явився на стінках і відсіках, у вигляді білого моху. Дерев'яні відсіки трухнуть і гниють.

Дуже вас просимо: підкажіть, як правильно зробити вентиляцію у підвалах і як позбутися грибка.

П.В. Мащенко,
м. Обухів,
Київська обл.

Зворотний зв'язок

Шановна редакціє!

"Дім, сад, город" за квітень 2004 р. містить інформацію про виробництво спирту в домашніх умовах. Вибачте, але коли не маєш уявлення про даний технологічний процес, то зрозуміти конструкцію ректифікаційної колонки, про яку йдеться в журналі, досить важко. Але мене зацікавила сама можливість виробництва не самогону, а саме спирту... Чи не можете ви на сторінках журналу, якщо вже зачепили цю тему, розповісти детальніше про конструкцію ректифікаційної колонки, про те, як вона працює, бажано з намальованою схемою. Думаю, що не я один хотів би отримати цю інформацію. Із звичайного куба, наскільки я знаю, йде вже охолоджена горілка. Яким же чином вона очищається в ректифікаційній камері? Досить цікава тема...

М.В. Ткач,
м. Долинське,
Кіровоградська обл.

* * *

Я не передплачую журнал "Дім, сад, город", а купую його в кіосках і тільки ті номери, де є матеріали, які мене зацікавили. Так, у квітневому номері у вкладці "Господар" мене зацікавила інформація про ректифікаційну колонку. Та відсутні креслення, немає, на мою думку, конкретики, важко зрозуміти, як вона працює. Останнім часом у різноманітних періодичних виданнях, зокрема і у вашому, з'явилося чимало цікавих розробок, але, на жаль, усі вони мають описовий характер і часом, аби їх реалізувати, доводиться витрачати чимало сил і часу на пошуки креслень конструкцій. Не секрет, що багато хто із саморобників користується послугами слюсарів, фрезерувальників, токарів і спеціалістів інших професій. А щоб виготовити ту чи ту деталь, потрібно мати щонайменше ескіз, де зазначені розміри тощо. Адже спеціалісту-верстатнику не поясниш на пальцях, якою повинна бути деталь, її конфігурація, врешті розміри.

Тому хочу через журнал звернутися до авторів з проханням не тільки рекламувати свої вироби, але й надавати необхідний обсяг графічного матеріалу, що дає змогу реалізувати запропоновані технічні вирішення.

О. Потій,
м. Донецьк

Від редакції.

Відгуків на статтю Г.А. Скоряка "Ректифікація – не завадить" до редакції надійшло чимало і в усіх лише одне прохання до автора – детальніше описати технологію ректифікації і дати креслення ректифікаційної колонки. Можливо, ще хтось знає про ректифікацію і зможе допомогти нашим читачам. Чекаємо на ваші листи.

А зараз нашим авторам (сподіваємось, що їх стане значно більше) нагадуємо вимоги, які ставляться до оформлення авторських матеріалів. Пишіть розбірливо, акуратно, чітко; уникайте двозначності. Описуючи свій виріб, намагайтеся не пропустити важливих деталей, щоб було зрозуміло іншим. Схеми, креслення, малюнки, а також цифри і надписи можна робити чорним олівцем, але краще чорною тушшю чи гелевою ручкою бажано на білому папері (зворотний бік аркуша має бути чистим). Графічний матеріал за можливості подавати окремо від тексту. Тобто, одна з основних вимог: текст – окремо, креслення – окремо. Якщо не можете накреслити чи намалювати самі, попросіть когось, хто вміє.

Щодо фотографій. Вони мають бути чіткими, контрастними; предмет, про який ви пишете, має бути на першому плані. Якщо хочете, щоб фотографії вам повернули, зазначте про це в листі, і не забудьте вкласти в нього чистий конверт із зворотною адресою.

Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за точність наведених фактів.

Я РОБЛЮ ТАК

СУШІННЯ ЯБЛУК, ГРУШ

Мій метод сушіння простий і водночас трудомісткий, якщо цим займається одна людина.

Яблука мию, розрізую на чотири частини, вибираю серцевину і ці чотири частини ріжу на якомога тоненькі (0,5– 0,7 см) часточки. Дві–три людини відро яблук можуть нарізати за півгодини, одна – за дві.

Для сушіння використовую падалицю; в липні-серпні, коли стоять найспекотніші дні, їх багато падає. Сушу на горищі під дахом. Чим нижчий дах, тим краще сушаться яблука. Сировину розкладаю тонким шаром на цупкому папері чи покривалі. Газети і тонкий папір не використовую, бо вони швидко намокають і рвуться. Можна зробити і так: на покривало зверху покласти цупкий папір і розкласти яблука чи груші. Висихають вони за три дні, якщо сонце світить щедро, не хмарно і не дощить. За хмарної і дощової погоди сушіння затягується на 5–6 днів.

Висушені у такий спосіб яблука потребують досушування у духовці, бо їх дуже полюбляє міль. Духовку включаю на малий вогонь і протягом години на деку досушую; за цей час сушку треба 2–3 рази переміщати, щоб не пригоріла. Дверцята духовки повинні бути відчиненими, аби був доступ повітря. Сушка після цього стає ламкою, міль таку не їсть. Це важливий етап. Його треба здійснити відразу після сушіння на горищі. Якщо зволікти, то через місяць у цій сушці заведеться міль, і праця буде марною. Зберігаю сушку у полотняних чи паперових торбинках біля котла, обігрівача.

І ще одна важлива деталь: дуже соковиті яблука, скажімо, Білий налив слід сушити окремо від менш соковитих, бо вони довше сохнуть, і, якщо випаде дощовий день, можуть гнисти. У мене так уже було.

Вважаю, що сушити під дахом вигідно: тут багато місця, встигай тільки різати. А ще я висушую тут різні лікарські трави, суницю лісову разом з стеблом і листочками, кропиву, липу. Ось такий мій досвід.

І.І. Цюрпіта,
м. Тисмениця,
Івано-Франківська обл.

РОЗМІТКА, РУБАННЯ І РІЗАННЯ МЕТАЛУ

Мені 61 рік, все своє життя прожив у рідному селі, де працював зоотехніком на фермі. Нині перебуваю на пенсії. Взяв додаткову ділянку землі, яка розташована біля ставка. На ділянці, окрім вирощування городини, вирішив побудувати невеликий критий загін для гусей та качок. А дах у будівлі хочу зробити металевий, бо і дерева нема де дістати, а листи металу залишилися зі старого розібраного гаража. Але з металом ніколи не мав справи. Тож, хочу попросити допомоги в "Господаря" – як правильно розмічати та різати метал, щоб не пошкодити листи і, щоб вони добре виглядали на даховї загону.

О. П. Коваленко,
смт Драбів, Черкаська область

Розмітку металу виконують на підготованій поверхні. Підбирають заготівлю без дефектів (тріщин, дірок); очищають її від іржі, окалини тощо; фарбують мідним купоросом чи шелаком, додаючи барвник фуксин. Як тільки фарба висохне, можна робити розмітку. Алюмінієві деталі і заготівлі розмічають гостро заточеним твердим олівцем. Центри отворів, що підлягають свердлінню, помічають кернером. Метал рубають зубилом чи крейцмейселем. Найчастіше доводиться розрубувати листи, прути і смуги, вирубувати отвори і невеликі заготівлі з листового металу, зрубувати окалину, задирки тощо. Рубають метал у тисках на металевій плиті або ковадлі. Листовий метал завтовшки до 2 мм розрубують одним ударом, щоб не зашкодити ковадло, під місце рубання кладуть підкладку з м'якої сталі. Метал завтовшки понад 2 мм надрубують з обох боків, а потім ламають, перегинаючи то в один, то в інший бік. Вирубуючи заготівлю з листового металу, зубило встановлюють похило, відступаючи на 2–3 мм від лінії розмітки, створюючи в такий спосіб припуск на обпилювання; потім, тримаючи зубило вертикально, легко вдаряють по всьому контуру, після чого виконують глибоке рубання по надрубаному контуру. Переставляючи зубило, частину леза необхідно залишати в прорубаній канавці: це забезпечує точність і чистоту рубання. Перегорнувши лист, прорубують метал по чітко визначеному з протилежного боку контуру; знову перегортають лист і закінчують рубання. Деталі з листа завтовшки до 2 мм вирубують у два прийоми: надрубують по контуру, рубають за один раз і обережно вибивають деталь молотком.

У домашніх умовах метал ріжуть ручними ножицями і ручною ножівкою. Для різання ножівкою метал закріплюють у тисках.

Полотно ножівки встановлюють у прорізі голівки так, щоб зуби були спрямовані від ручки.

У процесі різання на ножівку легко натискують при русі вперед, при цьому потрібно використовувати все ножівкове полотно. За холостого ходу (назад) на ножівку не натискують. Різання виконують не поспішаючи, плавно, оскільки за швидкого різання полотно нагрівається і швидко затупляється. Полегшити різання і зменшити нагрівання полотна можна періодично змащуючи його мінеральною олією.

Якщо розрізуєте круглі заготівлі, то спочатку необхідно неглибоко пропиляти тригранним терпугом, змазати полотно мінеральною олією, після цього можна вже різати. Відламувати відрізану частину не рекомендують, різати потрібно до кінця, легко притискаючи ножівку. У такий же спосіб ріжуть прямокутні заготівлі. Аби розрізати заготівлі з тонкого листового металу, їх затискують між двома дошками. Труба, яку потрібно розрізати, повинна мати в місці розрізування кругову розмітку. Після розмітки трубу затискують у тисках у горизонтальному положенні. Під час розрізування труби ножівку тримають горизонтально, а в міру поглиблення пропилу трохи нахиляють на себе. Якщо ножівку повело убік від розмітки, трубу повертають навколо осі і ріжуть по розмітці в новому місці. Отвори у металі свердлять ручним чи електричним дрилем.

Б. В. Михайленко,
м. Суми

г) документ, що посвідчує внесення плати за державну реєстрацію фермерського господарства.

Для реєстрації фермерського господарства забороняється вимагати інші документи або відомості, ніж перелічені у цій частині.

Підписи громадян на установчих документах про створення фермерського господарства посвідчуються нотаріусом.

Державна реєстрація фермерського господарства проводиться за наявності всіх необхідних документів не більше як за п'ять робочих днів. Органи державної реєстрації зобов'язані протягом цього терміну внести дані з реєстраційної картки до Реєстру суб'єктів підприємницької діяльності та видати Свідоцтво про державну реєстрацію фермерського господарства.

Свідоцтво про державну реєстрацію фермерського господарства та копія документа, що підтверджує взяття його на облік у державному податковому органі, є підставою для відкриття рахунків у будь-яких банках України та інших держав за вибором суб'єкта підприємницької діяльності і за згодою цих банків у порядку, що встановлюється Національним банком України.

Після державної реєстрації фермерське господарство одержує печатку із своїм найменуванням і адресою, відкриває поточні та вкладні (депозитні) рахунки в установах банку і вступає у відносини з підприємствами, установами та організаціями, визнається органами державної влади та органами місцевого самоврядування як самостійний товаровиробник при плануванні економічного і соціального розвитку регіону.

В.В. Тарасюк



Ґрунтовка – як вибрати?

Ґрунтовкою може бути і сама фарба, розведена розчинником. Проте використовувати її в цій якості не дуже економно, а здебільшого (підготовка під фарбування металевих поверхонь, закріплення основ, що обсипаються тощо) і не має сенсу. Звичайно для попереднього покриття використовують спеціальні ґрунтовки – вони містять дешевші пігменти і коштують дешевше, ніж якісні фарби. За зовнішнім виглядом вони різняться – порівняно з фарбами грунтовки рідші і зазвичай створюють матову поверхню, з якою добре зчіплюється наступне покриття.

АЛКІДНА ҐРУНТОВКА

Це одна з-поміж кращих ґрунтовок під фарбу для неопрацьованого дерева ("спучує" структуру дерева) – у результаті виходить ідеальна поверхня для наступного нанесення більшості оздоблювальних покрить. Часто використовують дуже пігментовану алкідну ґрунтовку, що створює напівматову плівку і підсилює глибину верхньої фарби. Сохне, як правило, за 12–16 годин. Однак слід зазначити: такими ґрунтовками не варто покривати штукатурні та гіпсові поверхні, оскільки алкід спричиняє на них ворсистість.



АКРИЛОВА (ЕМУЛЬСІЙНА) ҐРУНТОВКА

Як і акрилові фарби, таку ґрунтовку застосовують практично для всіх поверхонь (по свіжій і старій штукатурці, цементу, бетону, азбесту, дереву, ДВП і ДСП, цеглі). Має привабливі споживчі властивості: практично не пахне, сохне за 2–4 години, розбавляється водою. Не рекомендують таку ґрунтовку використовувати як захисне покриття для чорних металів, оскільки вона не захищає від корозії (згодом на них можуть проступити іржаві плями).

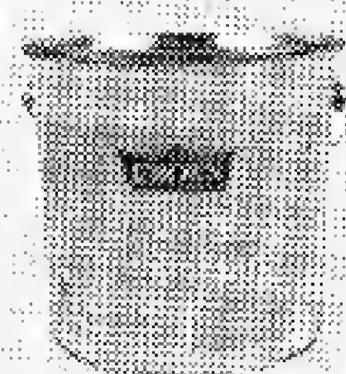
ЕПОКСИДНА І ПОЛІУРЕТАНОВА ҐРУНТОВКА

Зазвичай, це розведені спеціальним розчинником епоксидні і поліуретанові оздоблювальні фарби. У кожного виробника в таких випадках є власний рецепт приготування з них ґрунтувальних складів (використовуються власні розчинники).

ШЕЛАКОВА ҐРУНТОВКА ДЛЯ ДЕРЕВА

У першу чергу призначена для ізоляції сучків на зрізах дерев, на яких виступає живиця. Можна також використовувати як ізолятор для розчинних у воді морилок.

ҐРУНТОВКА ДЛЯ МЕТАЛУ



Основне їх призначення – захист металів від передчасної корозії. Причому для різних металів використовують і відповідні ґрунтовки. Так, для алюмінію застосовують спеціальні ґрунтовки на цинковій основі або уретанові фарби, що захищають його від покриття "віспинами". Кращою антикорозійною ґрунтовкою для сталі й інших чорних металів є алкідна з вмістом цинку. Причому розрізняють кілька її різновидів: на фосфаті цинку – краща антикорозійна ґрунтовка під алкідні оздоблювальні фарби; на хроматі цинку – використовують для тих же цілей, але має ширший спектр застосування (придатна для конструкцій, що включають у себе і дерев'яні елементи).

Мідь, латунь і бронзу звичайно не фарбують – у більшості випадків такі матеріали з'являються в продажу уже із заводською обробкою. Якщо ж їхнє захисне покриття несподівано почне "злазити", то його краще цілком видалити уайт-спіритом. Потім для збереження природного кольору прополірувати і покрити епоксидними або поліуретановими лаками.

ДОМАШНЬОМУ МАЙСТРУ НА ЗАМІТКУ

Ножиці по металу, як правило, не мають на ручках кільця для пальців. Цей недолік можна усунути, якщо прикріпити до однієї з ручок шкіряне кільце, що зробить ваш інструмент зручнішим в експлуатації.



Металеві інструменти, якими ви користуєтесь дуже рідко, покрийте захисною змазкою, яка убереже сталь від іржі. Для змазки можна використати технічний вазелін чи суміш парафіну з керосином: на 100 г керосину беруть 30 г подрібненого парафіну.

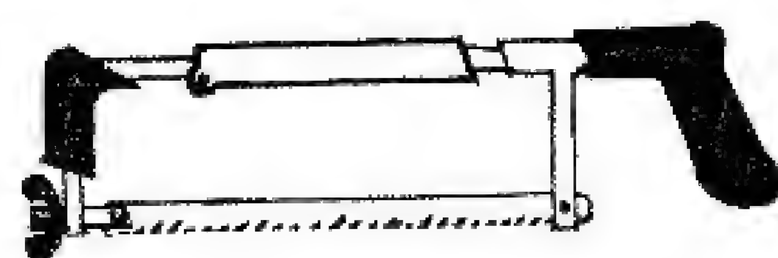
Пружна гума значно полегшить вам роботу з кліщами, якщо ви візьмете обрізок гумової трубки і надінете його на ручки так, як показано на рисунку.



Щоб поновити старі затуплені ножиці, треба кілька разів розрізати ними дрібний наждачний папір. Інтенсивніше заточування може призвести до протилежного результату.

Поставте на ножівку по металу додаткову дерев'яну ручку, і ви переконаєтесь, що працювати такою ножівкою набагато зручніше.

Щоб відпиляти тонкий шматок жерсті, краще затиснути його між двома дерев'яними брусками і пиляти разом з ними. Зріз вийде рівним і чистим, без задирок.



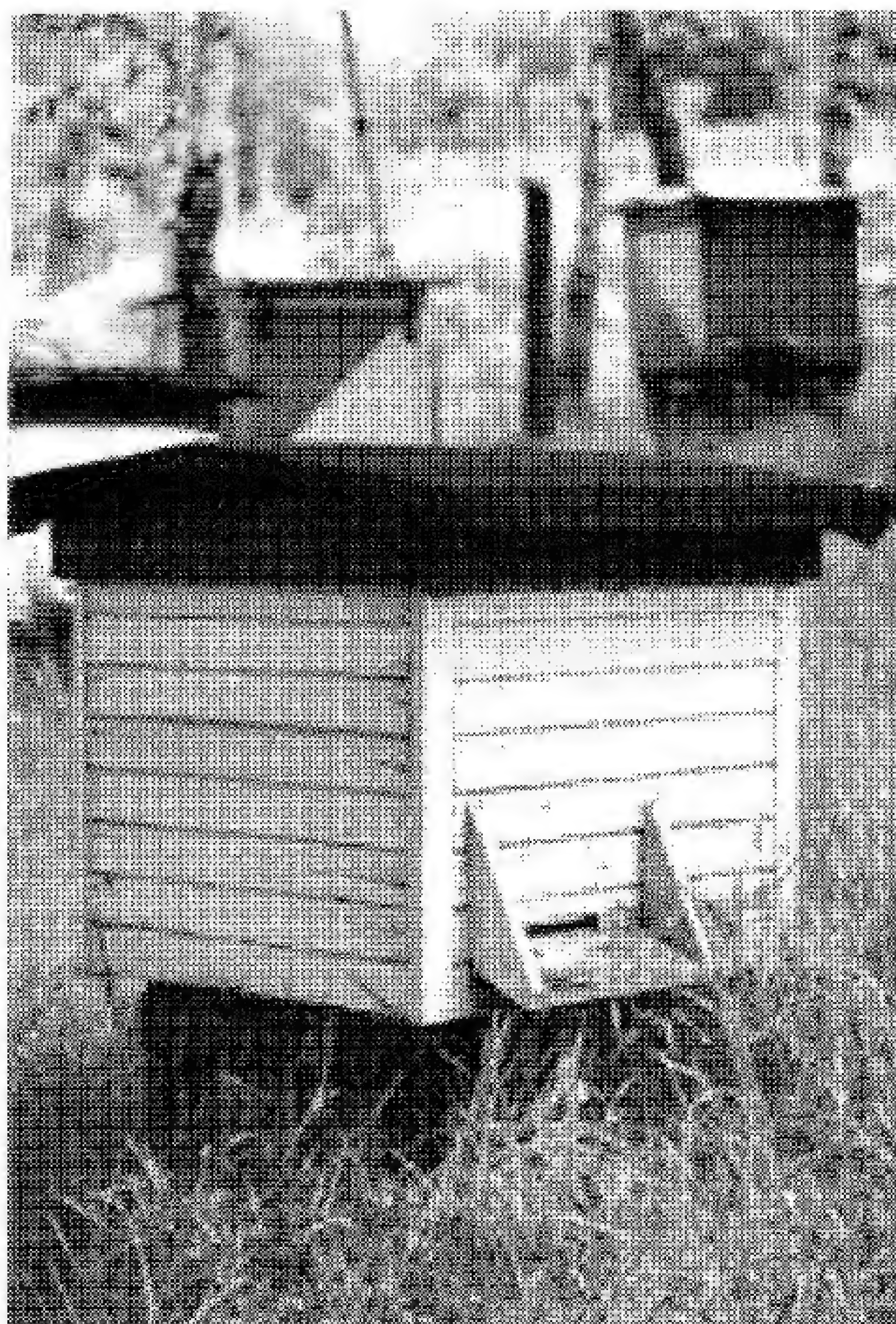
Як бути, якщо вам необхідно просвердлити або обробити напилком металеву кульку?

Покладіть її між двома гайками і разом з ними затисніть у тиски.

Якщо ви хочете розрізати тонкостінну трубку і не пом'яти її під час розрізання, затисніть її у патроні дрилі по лінію розрізу і тільки після цього затискуйте разом з патроном у тиски.

Матеріали до сторінки зібрала і підготувала ***Г. Ткаченко***

МАЛЕНЬКЕ ДИВО



Наполеон Бонопарт зобразив її на прапорі острова Ельба. Це вона, як стверджують міфи, вклала красномовство в уста філософа Платона. А французький поет Шатобріан вважав її символом цивілізації. Ви, звичайно ж, здогадалися: йдеться про бджолу.

Ця комаха зображена на гробницях фараонів першої династії, а потім давні єгиптяни зробили їх символом держави.

Серед численних повір'їв про кінець світу є й таке. Згідно з ним світ щезне, коли переведуться бджоли. Не випадково саме вони на більшості зображень оточують індійського бога Прану. Адже прана – космічна життєва сила. І якщо вона засохне – всьому життю кінець.

Бджіл споконвіків називали в Україні "Божими комахами". На них не можна сердитися, проклинати, навіть казати, що вони "здохли" – тільки "загинули", "вимерли". Саме у бджіл людям варто вчитися працьовитості, акуратності, дисциплінованості, навіть патріотизму. Бо жалить бджола не зі зла, а захищаючи свій дім і сім'ю, хоча й знає, що, вжаливши, сама одразу загине. І якщо вас вжалить бджола, не проклинайте. Це заблукало маленьке диво. Це малюсіньке божество потрапило в біду. Нехай же покине свій квітучий світ з миром.

Мільйони років існує бджола, і людина користується її послугами. Більшість вважають основним призначенням бджоли давати мед, забуваючи, що насамперед це створіння покликано природою запилювати рослини. 80% рослинного світу обдаровує бджола. Уявіть на хвилину, що буде без цієї божественної істоти: припиниться відтворення рослин, і світ просто загине. Чи всі це розуміють? Боюсь, що ні.

Бджола цінна для людини не стільки медом, скільки своїм внеском у кругообіг полів і садів. Після весняного обльоту однією тільки бджілкою може з'явитися 2,5 млн яблук. Вчені підрахували, що доходи від запилення корисних рослин бджолами у двадцять разів вищі від вартості меду і воску. У 2001 р. американські спеціалісти, які побували у Казахстані, наводили такі дані: 80 відсотків доходу американських пасічників – це плата фермерів за запилення бджолами культур на їхніх полях. Так робиться в усьому світі, тільки не в нас.

Про бджіл можна говорити і писати багато. Бджолам присвячені численні розвідки, дослідження, існує море літератури – книжки, брошури, монографії, періодичні видання, нарешті, сайти. І не зважаючи на те, що в Україні існує щонайменше два видання, присвячених тільки бджільництву, до "Господаря" надходять листи з проханням відкрити рубрику для бджолярів.

Отже, сьогодні ми відкриваємо рубрику для пасічників – "Пасіка". Тут ви зможете поділитися своїм досвідом, як у домашніх умовах виготовити необхідний інвентар, обговорити інші питання облаштування пасіки, дізнатися про цікаве життя цих працелюбних і дуже корисних комах, як організувати міні-пасіку на дачі, одержати елементарні знання про життя бджіл і набути необхідних навичок з догляду за ними, щоб одержати якомога більше меду й інших цінних продуктів бджільництва. А почнемо з самого початку.

З ЧОГО ПОЧИНАЄТЬСЯ ПАСІКА

Якщо ви вирішили зайнятися розведенням бджіл, то перш ніж придбати бджолині сім'ї, необхідно: підготувати місце для їх розміщення в своєму присадибному господарстві; визначити наявність медоносної бази; з'ясувати наявність інших пасік у радіусі до трьох кілометрів, оскільки за контакту з чужими бджолами збільшується небезпека поширення збудників хвороб; обладнати вулики, місця для зимування бджіл (зимівники), для зберігання сотів, а також обзавестися необхідним для роботи з бджолами інвентарем.

Розмір пасіки визначають залежно від площі медоносних угідь і потреби господарства у бджолах-запилювачах. Для цього необхідно розрахувати медовий баланс місцевості, де розташована пасіка, а визначаючи площу запилюваних бджолами рослин, враховувати тривалість і строки їх цвітіння.

Щоб збільшити медозбір, пасіку перевозять туди, де багато медоносних рослин.

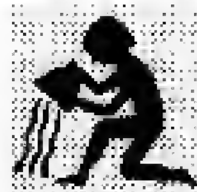
Пасіку доцільно розміщувати поблизу великих масивів медоносів, оскільки за її віддалення від джерела взятку навіть на кілометр медозбір різко зменшується.

Неприпустимо розміщувати пасіку "на переліт", тобто на шляху лету бджіл з інших пасік, оскільки у цьому разі неминучі напади бджіл, котрі призводять до ослаблення, а іноді й до загибелі сімей.

Г. Коваленко

Біодинамічний

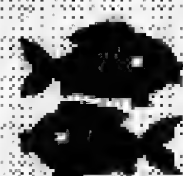
СЕРПЕНЬ



Водолій – 1 – 2.08
(неділя, понеділок)

Продовжують розпушувати ґрунт у саду, який утримують під чорним паром, знищувати бур'яни. Після рясних дощів для зруйнування кірки і закриття вологи це обов'язково слід зробити. Якщо плодоносний сад з достатньою кількістю вологи утримують задерненим, то через кожних два тижні скошують траву, а зелену масу залишають як мульчу. Такий агрозахід не виснажує, а, навпаки, збагачує ґрунт органічними речовинами, поліпшує його фізичні властивості і врешті підвищує родючість. Земля влітку менше перегрівається, а взимку не промерзає. Для задерніння насіння трав можна висівати і навесні, і влітку.

Наприкінці липня – в середині серпня відбувається літ американського білого метелика другого покоління, гусінь якого завдає шкоди протягом серпня й вересня. У цей період садівники збирають і спалюють павутинні гнізда з гусінню та окремих гусениць.



Риби – 3 – 4.08
(вівторок, середа)

Досвідчені садівники поливають яблуні і груші пізніх сортів: у Степу України – 4–5 разів, а в Лісостепу – 3–4. Останній раз у Степу поливають у вересні, а в Лісостепу й на Поліссі – у серпні. Пізніші поливи не практикують, оскільки це продовжує ріст дерев і знижує їхню зимостійкість. За кожний полив витрачають 3–4 відра води на дерево в молодому саду та 4–5 і навіть 7–8 на суглинках у плодоносному саду.

Відомо, що малина витрачає велику кількість поживних речовин і вологи на розвиток дворічних стебел, на яких наступного року врожай не утворюється. Ось чому після збирання врожаю обов'язково вирізують біля основи усі гілки, що відплодоносили.

Прополюють і поливають грядки, збирають урожай овочів, консервують.



Овен – 5 – 6.08
(четвер, п'ятниця)

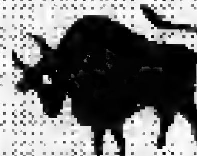
Втретє поливають суниці, якщо рік середньопосушливий. Для цього використовують воду, яка має температуру повітря. Ось чому при можливості холодну воду з колодязів і свердловин завчасно наливають у бочки чи інші відкриті ємкості, аби вона підігрілася. Поливають сад і город, зазвичай, під вечір.

Настала пора збирання плодів слив. Їх намагаються знімати з плодоніжками й не стирати восковий наліт з шкірочки, завдяки чому вони краще зберігаються.

У плодів літніх сортів яблуні й груші знімальна та споживча стиглість плодів збігаються. Тому не слід затримуватися із збиранням плодів літніх сортів.

Збирання ягід малини, смородини, суниць, персиків не звільняє вас від робіт по розпушуванню ґрунту і боротьбі з бур'янами в саду й на городі.

Збирають насіння кропу, гороху, бобів, квітів.



Тілець – 7 – 9.08
(субота, неділя, понеділок)

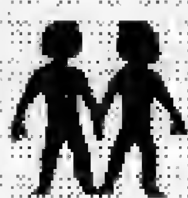
☊ – *Перетинання екліптики під час піднімання Місяця – 7.08*

☾ – *Третя чверть Місяця*

Одним з найефективніших органічних добрив є гній. Поживні речовини, що містяться в ньому, перетворюються у доступні для рослин форми не відразу, а поступово, протягом 3–5 і більше років.

Влітку гній необхідно складати в купи, як правило, нещільно, щоб відбувалися процеси інтенсивного його розкладання. Перепрілий гній (перегній) містить удвічі більше азоту і в 2–4 рази – фосфору й калію порівняно з свіжим.

Збирають для споживання перець, патисони, баклажани. Продовжують збирати насіння квітів.

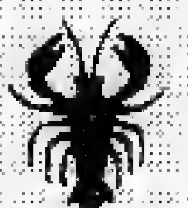


Близнюки – 10 – 11.08
(вівторок, середа)

АГ – Апогей – 11.08

Продовжують накладати на середину штамбів яблунь і груш ловильні пояси. Щотижня їх знімають, вибирають з них гусениць і знищують. Пошкоджену падалицю необхідно збирати щодня.

Збирають зняті з дерев плоди яблуні і груші, готові до вживання. Вони зберігаються 1–2 місяці. Рано зняті плоди погано зберігаються, а за пізнього збирання погіршуються умови підготовки дерев до зими. Розділяють і пересаджують іриси, півонії, висаджують на постійне місце сіянці люпину.



Рак – 12 – 14.08
(четвер, п'ятниця, субота)

☊ – *Найвища точка піднімання Місяця – 12.08 – сприятливий час для рослин*

На яблунях трапляється ураження борошнистою росою. При цьому на листках, верхівках однорічних пагонів з'являється сірувато-білий борошнистий наліт, який спочатку легко стирається. Листки скручуються, грубішають і поступово опадають. Пагони припиняють ріст, викривлюються й опадають. Уражені пагони слід вирізати і спалити.

Готують ґрунт під висаджування тюльпанів, нарцисів тощо. Викопують ями під плодові дерева.

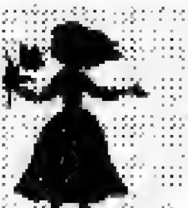


Лев – 15 – 16.08
(неділя, понеділок)

● – *Новий Місяць – 16.08*

У другій половині літа на яблунях і грушах можна спостерігати загнилі плоди, на поверхні яких є велика кількість сірих "подушечок", розташованих у вигляді концентричних кіл – це плодова гниль. Зараження плодів відбувається через різні пошкодження шкідниками, тріщини від ураження паршею. Уражені плоди слід своєчасно збирати і знищувати. І, звичайно, необхідно ефективно боротися з яблуневою плодожеркою, казарками, пильщиком та паршею. Під скелетні гілки плодових дерев пізнього строку достигання ставлять підпори.

Знімають для консервування перці, помідори, кабачки, патисони, лагенарію.

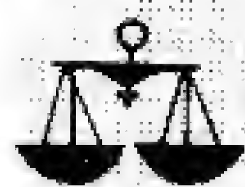


Діва – 17 – 18.08
(вівторок, середа)

Оглядаючи дерева в саду, зверніть увагу, чи не з'явилася на абрикосах, черешнях, персиках, сливі камедь – густа, клейка, темно- або світло-жовта рідина, що витікає з тріщин на гілках і стовбурах дерев і застигає у вигляді напівпрозорих напливів. Це захворювання називається камедетеча, або гомоз. Причина його – механічне пошкодження штамбів чи гілок, невчасне або надмірне обрізування дерев, сонячні опіки, пошкодження комахами та ураження хворобами, особливо клястероспоріозом, бактеріальними опіками, монілією. Ця хвороба не лише дуже послаблює дерева, а й може спричинити їхню загибель. З метою боротьби з гомозом треба оберігати дерева від механічних пошкоджень, восени й навесні слід білити штамби й скелетні гілки 20%-ним вапняним молоком, знищувати шкідників і збудників хвороб. У серпні ж, якщо помітили камедетечу, зачистіть рани на деревах і замастіть їх сумішшю свіжого коров'яку та глини у рівному співвідношенні. Обмежте внесення під ці дерева гною і азотних мінеральних добрив.

календар

СЕРПЕНЬ



Терези – 19 – 21.08 (четвер, п'ятниця, субота)

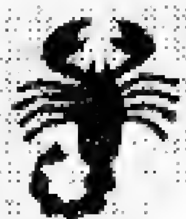
☋ – Перетинання екліптики під час опускання Місяця – 21.08 – негативний вплив

Якщо висадили розсаду суниць навесні, то у перший рік вносять азотні добрива з розрахунку 45–60 г поживної речовини (140–180 г аміачної селітри або 100–130 г карбаміду) на 10 квадратних метрів площі. У степових районах (при зрошенні) незалежно від того, коли висаджувалася розсада, перших 3 роки добрива також вносять у серпні. Не можна використовувати садивний матеріал із заражених нематодою ділянок. Заражені ж рослини і ті, що ростуть поряд з ними на відстані 1 м, треба негайно знищити.

У боротьбі з сірим кореневим довгоносиком, суничним пильщиком, малим чорним скосарем, які шкодять суницям, грядки обприскують 0,9%-ною емульсією 10%-ного концентрату карбофосу. Суницю також слід полити одночасно з підживленням

Характерною особливістю суниці є дуже раннє старіння рослин. У повне плодоношення вони вступають уже на другий рік після садіння, а найвищий урожай дають на 2–3-й рік. Починаючи з 4-го року, продуктивність зменшується, а на 5-й – різко знижується врожай. Знаючи про цю особливість суниць, потрібно подбати про поновлення суничних грядок. Досвідчені садівники висаджують розсаду суниць у другій половині липня – в серпні. Стандартна високоякісна розсада однорічного віку з мичкуватою кореневою системою повинна мати довжину не менше 6–8 см. На надземній частині має бути не менше двох нормальних зелених листків, на коротких черешках, здорова, добре розвинута верхівкова брунька.

У викопаних рослин обрізують вуса й видаляють частину листків, залишаючи 2–3 наймолодших. Висаджують розсаду в добре підготовлений ґрунт, залишаючи на поверхні лише верхівкову бруньку. За ретельного догляду та регулярного поливу розсада добре вкорінюється, вона плодоносить наступного року.

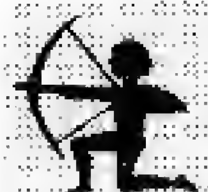


Скорпіон – 22 – 23.08 (неділя, понеділок)

☽ – Перша чверть Місяця – 23.08

Улітку на верхівках пагонів малини можна виявити скручені в джгут листки, з нижнього боку яких висмоктують сік маленькі дрібні зелені комахи – малинова пагонова попелиця. Цей шкідник пошкоджує не тільки малину, а й ожину. Попелиця світло-зелена, розміром близько 25 мм. Комахи висмоктують сік з молодих пагонів та листків, від чого листки скручуються, а пагони перестають рости і викривлюються. Протягом літа розвивається кілька поколінь. Крім того, що навесні перед розпусканням бруньок і перед цвітінням кущі обприскано 3%-ним розчином зеленого мила, при виявленні попелиці влітку верхівки пагонів вмочують у розчин мила.

Викопують для споживання ранню картоплю, моркву і після проріджування пучкові буряки.



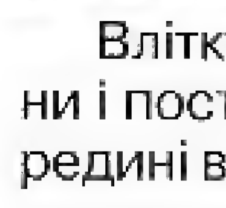
Стрілець – 24 – 25.08 (вівторок, середа)

☋ – Найнижча точка опускання Місяця – несприятливий період для висаджування рослин

Якщо листки на кущах смородини й аґрусу об'їдені повністю або частково, залишилися лише черешки з великими жилками – це шкодять гусениці аґрусового п'ядуна жовтого чи блідоногого або чорного агрусового пильщика. Це ж означає, що садівник ще навесні під час розпускання бруньок або відразу після цвітіння не обприскував кущі карбофосом, ентобактерином чи іншими препаратами з метою знищення цих шкідників. Для боротьби з другим поколінням шкідників насадження необхідно обприскати після збирання врожаю.

Влітку на кущах смородини й порічок в'януть окремі пагони і поступово всихають. Якщо розрізати такий пагін, то всередині виявите чорний поздовжній хід, а також білу гусеницю – це гусениця смородинової скляівки та її пошкодження. Такі ж ознаки пошкодження смородинової златки.

Одним із заходів боротьби є зрізування й спалювання цих пагонів не тільки навесні та восени, а й улітку, тобто і в серпні.



Козеріг – 26 – 27.08 (четвер, п'ятниця)

ПГ – Перигей – 27.08

У більшості плодів та ягід до 90% поживних речовин містяться у розчиненому вигляді. Тому соки з них за своїми поживними та дієтичними властивостями мало поступаються перед свіжими фруктами. Плоди, зібрані у споживчій стиглості, необхідно перебрати, видаляючи загнилі, вкриті плісенями, уражені хворобами та пошкоджені шкідниками. Їх ретельно миють, бажано в чистій проточній воді, і переробляють на сік, який підсолоджують за смаком, фільтрують через тканину, підігрівають в емальованій каструлі до температури 95°С, розливають у ошпарені трилітрові бутлі і герметично закривають ошпареними кришками. Якщо сік мають розливати в літрові чи півлітрові банки або пляшки, то його попередньо не нагрівають, а відразу після фільтрації розфасовують у банки, накривають кришками і стерилізують: літрові банки 20 хв. за температури у водяній бані 95°С, а півлітрові – 15 хв.

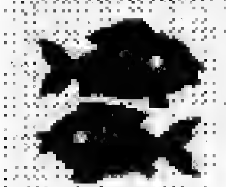


Водолій – 28 – 29.08 (субота, неділя)

Залишається зовсім небагато часу, коли в саду й на городі розпочнеться збирання врожаю для заготівлі фруктів і овочів на зиму. Це означає, що необхідно вже зараз підготувати тару й приміщення для їхнього зберігання. Зокрема, необхідно заготовити мелену сірку. Під час дезінфекції плодосховища на кубометр приміщення спалюють 40 г сірки. Але перед дезінфекцією у приміщенні слід замазати щілини, металеві предмети – винести або також замазати глиною. Після підпалювання сірки приміщення герметично закривають. Дезінфекція триває дві доби, після чого приміщення провітрюють.

Продовжують консервувати помідори, огірки, сливу, чорну смородину і порічки.

Обрізують вуса суниці, підживлюють і поливають її рослини.



Риби – 30 – 31.08 (понеділок, вівторок)

○ – Повний Місяць – 30.08

Настає пора подбати про те, щоб надійно зберегти вирощений вами протягом весни й літа врожай. Слід пам'ятати, що фрукти і овочі, залежно від температури та інших факторів, збережуть свої якості досить довго або ж швидко змінять хімічний склад чи смак. За пониженої температури подовжується строк споживання плодів у свіжому вигляді. Само собою зрозуміло, що плоди навіть зимових сортів не збережуться, якщо будуть не обережно зірвані, а струшені, пошкоджені під час заготівлі чи транспортування. Якщо ви закладаєте яблука та груші для зберігання, подбайте вже зараз про зручні й продезінфіковані ящики. Відібрані плоди укладайте акуратно, перекладаючи кожен шар пакувальним папером. Якщо є тонкий папір, можна загорнути кожен плід окремо. Ще краще перед укладанням плодів у ящик його дно й стінки вистелити харчовою поліетиленовою плівкою. Нею ж накривають і верх. Це дещо затримує повітрообмін, що гальмує достигання плодів і зменшує випаровування.

ЦЕНТР ПОСЛУГ "ДІМ, САД, ГОРОД" ПРОПОНУЄ ПІСЛЯПЛАТОЮ:

Збірники із серії "Бібліотека квітникаря": "Троянди", "Іриси", "Гладіолуси", "Магнолії", "Клематиси", "Однорічні рослини", "Дворічні рослини", "Водойма в саду", "Ліани в саду", "Сукулентні рослини" (2 книги), "Квітник без шкідників і хвороб", "Кімнатні рослини", "Рододентрони", "Хризантеми", "Лілії", "Старовинні парки Київщини", "Старовинні парки Чернігівщини". Ціна одного примірника – 2 грн.; "Айстри", "Тюльпани" – 2,50 грн.; "Жоржини" – 3 грн.; "Глоксинії", "Сенполії" – 3,50 грн.

Збірники з виноградарства та виноробства: "Ода вину" – 2 грн.; "Поради майстра виноградаря – початківцям" – 2 грн.; "Операції на виноградному кущі" – 2,50 грн.; "Виноград, вино. На здоров'я!" (Історія виноробства, корисні поради, рецепти, лікування вином, інше) – 2,50 грн.; "Виноград на дачі" – 1,50 грн., "Образцовый виноградник" – 2 грн.; "Виноград на шатровій шпалері" – 2 грн.; "Календар Вина МАГАРАЧА 2003" – 1 грн.; "Вино з власного підвалу" – 2,50 грн.; "Образцовый виноградник. Книга 2" – 2,50 грн.

Збірники з питань здоров'я: О. Світко "800 років рецептам здоров'я" – 1,50 грн. О. Світко "Рецепти здоров'я для кожної родини" – 2,50 грн.; М. Амосов "Здоров'я" – 3 грн.; "Здоров'я з вулика" – 2 грн.; "Календар травника" – 2 грн.; "Виноград, вино. На здоров'я" – 2,50 грн.; "Лікарські рослини в науковій медицині" – 2 грн.; "Не бійтеся дієти. Протисклеротична дієта." – 2,50 грн.

Збірники: "Лимонник та актинідія" – 2 грн.; "Пташиний двір. "Кури." – 2,50 грн; " Гуси" – 2,50 грн.; "Качки" – 2,50 грн.; "Індики" – 2,50 грн.; "Цесарки" – 2,50 грн.; "Перепелиці" – 2,50 грн.; "Кухоль меду" – 2 грн.; "Біодом" – 2 грн.; "Дичина під чарку" – 1,50 грн.; "Календар рибалки" – 1,50 грн.; "Маленькі таємниці великого врожаю" – 1,50 грн.; "Сад, город без шкідників та хвороб" – 1,50 грн.; "Три урожаї на рік" – 1,50 грн.; "Лимон в квартире" – 2,50 грн.; "Наш другий хліб картопля" – 2,50 грн.; "Малина" – 2,50 грн.; "Смородина" – 2 грн.; "Суниця садова" – 2,50 грн.; "Персик біля дому" – 2,50 грн.; "Пряно-лікарські рослини" – 2,50 грн.; "Новосели на городі та саду" – 1,50 грн.; "Берег любові": 100 пісень В. Крищенка – 3 грн.; Сонник "Таємниці сновидінь" – 1 грн.; "Кизил" – 2,50 грн.; "Груша" 3 грн.; "Агрус" – 2,50 грн.; "Власна оселя" – 15 грн.

Добірки журналів: "Квіти України" за 2001 р., 12 шт. – 18 грн.; "Квіти України" за 2003 р. 12 шт. – 30 грн.; "Квіти України" №1,2 за 2004 р. – по 6 грн.; "Дім, сад, город" за 1999 р. 10 шт. – 15 грн.; 2000 р., 10 шт. – 15 грн.; за 2001 р., 12 шт. – 18 грн.; 2002 р, 10 шт. – 18 грн.; 2003 р., 12 шт. – 22 грн..; №1, 2, 3, 4, 5, 6 за 2004 р. по 2,40 грн.; "Туризм сільський зелений" та "Чумацький шлях", 10 шт. за різні роки – 15 грн.; "Будьмо здорові" за 2000 р., 10 шт. – 15 грн., за 2001 р., 10 шт. – 15 грн., за 2002 р., 12 шт. – 18 грн., за 2003 р., 12 шт. – 18 грн.; "Наш дім", 10 шт. за різні роки – 15 грн.; "Пасіка", по 10 шт. за 2000 р., 2001 р., 2002 р., 2003 р. по 15 грн.; "Виноград. Вино" 10 шт. за різні роки – 15 грн.; "Яблунька" 10 шт. – 15 грн.; Комплект розмальовок "Чарівна казка", 5 шт. – 5 грн.;

НОВЕ! *Для бажаючих детальніше ознайомитися з журналами видавництва "ДІМ, САД, ГОРОД" пропонуємо комплект з 10 різних видань. Цей комплект допоможе вам вибрати журнали для передплати. Ціна – 15 грн.*

НАСІННЯ ОВОЧЕВИХ ТА КВІТКОВИХ КУЛЬТУР З ІТАЛІЇ

Квіти: гербера гібридна великоквіткова (суміш кольорів, 0,3 г) – 12 грн.; петунія гібридна великоквіткова, бахромчаста (суміш кольорів, 0,2 г) – 12 грн.; петунія гібридна великоквіткова, махрова (суміш кольорів, 0,2 г) – 12 грн.; петунія витка (суміш для корзин, балконів, горщиків, 0,4 г) – 6 грн.; петунія великоквіткова (суміш кольрів 0,5 г) – 6 грн.; пеларгонія зональна , суміш (0,25 г) – 12 грн.; стреліція – 12 грн ; гвоздика Шабо (біла, жовта, червона, рожева, смугаста, суміш кольорів, 0,4 г) – 6 грн.; стокротка помпонна (суміш кольорів, 0,25 г) – 6 грн.; дзвіночок махровий (суміш, 0,8 г) – 5 грн.; майори великоквіткові, маахрові (жовті, червоні, білі, суміш, по (1 г) – 5 грн.; братки великоквіткові (віола гігантська), кольори білі, темно-червоні, рожеві, жовті, голубі, сині та суміш, (0,25 г, 0,3 г) – 6 грн.; кермек (прекрасний сухоцвіт для зимових букетів), кольори білий, жовтий, червоний, синій, бузковий, оранжевий, (0,3 г) – 6 грн.; айстри помпонні (1 г) суміш кольорів, прекрасні в зрізі – 6 грн.; айстри групи принцеса великоквіткові для зрізу, кольори темно-фіолетова, біла, рожева, темно-червона, жовта та суміш (0,8 г) – 6 грн.; фіалка духмяна (0,6 г) – 6 грн.; флокс Друмонда (0,6 г, суміш) – 6 грн.; хризантема Карінета (1,5 г) – 6 грн.; целозія гребінчаста (0,8 г) – 6 грн.; целозія периста (0,6 г) – 6 грн.; настурція витка (3 г) – 5 грн.; геліхризум (0,6 г) – 6 грн.; чорнобривці карликові (1 г) – 5 грн.; чорнобривці високі (1 г) – 5 грн.; шавлія карликова розкішна (0,3 г) 5 грн.; трава для котів (3,5 г) – 5 грн.; ромашка великоквіткова (0,8 г) – 6 грн.; примула (0,11 г) – 6 грн.; незабудка (0,4г) – 5 грн.; портулак махровий (0,4 г) 5 грн.; кохія (1 г) – 5 грн.; мірабіліс (2 г) – 5 грн.; настурція (3 г) – 5 грн.; лаванда (0,5 г) – 6 грн.; лунарія (2,1 г) – 6 грн.; левкой Гігант Ніцци (0,5 г) – 6 грн.; лобелія (0,2 г) – 5 грн.; антуріум (0,7 г) – 5 грн.; колеус суміш (0,25 г) – 6 грн.; іпомея блакитна (1,5 г) – 6 грн.; дельфініум (0,6 г) – 6 грн.; годеція махрова (0,6 г) – 6 грн.; гіпсофіла біла та рожева (1 г) – 5 грн.; гіпсофіла багаторічна (1 г) – 5 грн.; гвоздика турецька (1 г) – 5 грн.; аліссум білий (0,5 г) – 5 грн.; бальзамін садовий махровий (1 г) – 5 грн.; суміш квітів Японський сад (1 г) – 6 грн.; календула махрова великоквіткова (2 г) – 5 грн.; капуста декоративна (0,3 г) – 6 грн.

Кімнатні рослини: гербера – 12 грн.; аспарагус перистий Plumosus (0,5 г) – 6 грн.; бальзамін кімнатний (1 г) – 6 грн.; перець кімнатний (0,6 г) – 6 грн.; пасифлора (0,4 г) – 6 грн.; стреліція – 12 грн.; пеларгонія (0,25 г) – 12 грн.; колеус (0,25 г) – 6 грн.

Овочі: перець солодкий Ріг Бика, ранній (1,5 г) – 5 грн.; Квадрат Асті , жовтий та червоний (1,5 г) – 5 грн.; помідори низькорослі Сан Марцано, сливка рання (2 г) – 5 грн.; високорослі Сан Марцано, довга сливка (1 г) – 5 грн.; великі круглі для їжі та переробки Сан Пьєтро (2 г) – 5 грн.; Рома V/F, велика сливка, гарна для консервації (2 г) – 5 грн.; Волове Серце (1,2 г) – 5 грн.; Зимове Гроно гроноподібні, зимові, округла сливка, плоди однакового розміру, добре зберігаються (1,5 г) – 5 грн.; Кемпбел 30 – низькорослі для переробки (2,2 г) – 5 грн.; Кемпбел 31, низькі, плоди однорідні, високої товарної якості, лежкі (2,2 г) – 5 грн.; кавун ранній Цукристий Малюк (3 г) – 5 грн.; цибуля Б'янка, біла, однорічна, серпнева (3 г) – 5 грн.; біла травнева (3 г) – 5 грн.; цибуля золотиста Денсіті 2, однорічна рання (4 г) – 5 грн.; Глобус, червона (5 г) – 5 грн.; цибуля золотиста, кругла Грандина 502 ,5 г – 5 грн.; капуста цвітна зимова (2 г)

– 5 грн.; цибуля червона Росса ді Тоскана (3,5 г) – 5 грн.; морква пізня (7 г) – 5 грн.; буряк Детройд 2 (10 г) – 5 грн.; баклажан Чорна Красуня (2,5 г) – 5 грн.

Газонні трави: "Королівський сад" – суміш низькорослих високоякісних холодо– та посухостійких трав, росте повільно, 100 г – 6 грн.; "Смерканок" – трава для затінку, 100 г – 6 грн.; "Спортивне змагання" – зносостійка трава, 100 г – 6 грн.; "Спортклуб" – трава для спортивних ігор, 100 г – 6 грн.; "Оксфорд" – травосуміш для квітуючого саду, містить 25% стокротки, 100 г – 7 грн., конюшина дрібнолисткова, газонна, 100 г – 14 грн.; мітлиця пагононосна 100 г – 14 грн. Можливе формування в більших упаковках.

Набір насіння айстр на зріз (10 сортів) – 7 грн.

Набір насіння голчастих айстр (10 сортів) – 7 грн.

Набір насіння півонієподібних та трубчастих айстр для зрізу (10 сортів) – 7 грн.

Набір насіння дво- та багаторічників (10 найменувань) – 8 грн.

Набір насіння квітів для балконів (10 шт.) – 8 грн.

Набір насіння квітів для рабаток (низькорослих та сланких, 10 шт.) – 8 грн.

Набір насіння однорічників для букетів та на зріз (10 найменувань) – 8 грн.

Набір насіння квітів (20 найменувань) – 15 грн.

Набір овочів: морква Нантська, 2 г; буряки Червона куля, 3 г; баклажани Алмаз 0,4 г; перець Червоний Велетень 0,5 г; помідори Новичок 0,5 г, Лагідний 0,5 г, Флора 0,5 г, Іскорка 0,5 г; Меран F_1 10 нас.; огірки Роднічок 1 г, Фенікс 3 г, Аіст 3 г, Маша F_1 10 нас.; кріп 10 г; петрушка Гігантела 1,5 г; диня Золотиста (рання) 0,3 г; Леся (середня) 0,3 г – 10 грн.

Набір овочів та квітів (10 овочів та 10 квітів) – 15 грн.

Добрива для садових та кімнатних квітів (15 г) – 3 грн.

Фурнітура для аранжування та декорування букетів.

Стрічка для декорування букетів з малюнком, шириною 2 см/100 м –10 грн.; шириною 3 см/100 м – 13 грн.; блискуча (лазер), колір різний золотистий з смужками, шириною 2 см/50 м –12 грн.; у бобінах золотиста та кольорова 1см/100 м – 12 грн.

Бантики для декорування букетів: 1 упаковка (25 шт.), кольори різні – 12 грн.

Пакети конусоподібні блискучі целофанові для упаковки квітів : 1 упаковка (100 шт.) – 22 грн.; листи целофанові для обгортання квітів, букетів. Розмір 80 х 60 см з малюнком (50 шт.) – 22 грн.

Серветки для декорування букетів: діаметр 20 см, 1 упаковка (100 шт.) –10 грн.; діаметр 50–60 см, блискучі та прозорі (100 шт.) – 28 грн.

Пакети для подарунків (100 шт.) 10 х 15 см – 8 грн.; 25 х 40 см – 30 грн.

УМОВИ ПЕРЕСИЛКИ. Для оформлення замовлення необхідно написати потрібні вам набори, перелік насіння, книги, збірники або добірки журналів. Витрати за пересилку фіксовані залежно від вартості замовлення. Розрахунки зроблені згідно з державними поштовими розцінками. Якщо вартість замовлення становить від 5 до 10 грн., то вартість пересилки +3,50 грн.; 11–15 грн. + 4,50 грн.; 16–20 грн.+ 5,50 грн.; 21–35 грн. + 7,50 грн.; 35–50 грн. + 9 грн.; 51–60 грн. + 10 грн.; 61–80 грн. + 12 грн.; 80–100 грн. + 15 грн. Гроші наперед і в конвертах не надсилайте. Чітко пишіть повну адресу з новим індексом, ім'я, по батькові.

Замовлення надсилайте та адресою: п/с 208, м. Київ–2, 02002

З РАДІСТЮ ЧЕКАЮ КОЖНОГО НОМЕРА

Журнал „Дім, сад, город" передплачую з 1990 р. П'ять років тому став пасічником, зараз маю шість бджолосімей, яких тримаю біля власного будинку (усього 10 соток землі), а ще 10 соток – дача за містом, правда, на відстані 7 км. Зберігаю журнали за всі роки. Коли маю вільний час, беру купу під пахву, не дивлячись на рік випуску, і вкотре перечитую їх.

З 2000 р. одержую журнал „Пасіка". На 2004 р. передплатив „ДСГ" + „Пасіка".

Щиро дякую колективу редакції „ДСГ" за такий потрібний і цікавий журнал. Завдяки його порадам я самотужки зробив культиватор, саджалку для кукурудзи, маркер, знімач яблук і груш, обприскувач. А ще дуже гарно прищеплюю дерева (приймаються майже 100%) у зимовий період. На дачі викопав криницю буром (креслення взяв також із журналу).

Вважаю за потрібне висловити деякі зауваження.

Журнал „Дім, сад, город" – для селянина, міського жителя, дачника й городника, іншими словами – початківця в освоєнні давньої професії землероба. Тому „високі матерії" і надто наукові поняття цією категорією сприймаються неглибоко. Наприклад, ніхто навесні не буде мити водою кожну картоплину й витирати її насухо, як рекомендує один із шановних дописувачів. А одна жіночка радить: посій часник восени, зверху засип 5–10 см тирси і все – влітку викопаєш. Що я вже й зробив, побачу, який буде результат.

Я з радістю чекаю кожного наступного номера. Бажаю колективу редакції знаходити для нас багато цікавих статей, тоді журнал буде довго жити.

І.М. Романович,
Чернівецька обл.

ЯК ВИДАЛЯТИ НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ?

У № 4 "Дому, саду, городу" за 2003 р. я прочитала статтю А. Кріпака "Чудо-рослина расторопша". Дуже вдячна автору і редакції за цю публікацію. Дістала насіння розторопші, виростила рослину. Але коробочки з насінням такі колючі! Може, хтось із читачів розповість у журналі, як простіше його видобувати.

К.П. Короїд,
Одеська обл.

СЛИМАКИ ПСУЮТЬ ОВОЧІ

У мене в погребі, де зберігаються овочі, ось уже другий рік завелися якісь слизькі повзучі істоти. Я називаю їх слимаками. Вони поїдають переважно картоплю та моркву, але й буряків не обминають, залишаючи після себе блискучі сліди.

Дуже прошу розповісти на сторінках журналу, як з ними боротися. А, можливо, хтось із читачів підкаже, як їх позбутися.

В.Х. Ємець,
пенсіонер,
Черкаська обл.

Служба взаємодопомоги

ЯК ЗВ'ЯЗАТИ ВІНИК ІЗ СОРГО

Сорго (Sorghum) належить до родини злакових. Відомо майже 50 видів цієї рослини, але в нашій країні поширені лише п'ять, а в культурі – чотири. Це сорго звичайне, вінічне, трав'янисте і цукрове.

Виготовити віник можна, мабуть, з будь-якого з них, за винятком хіба-що трав'янистого сорго, або суданського, чи як його ще називають – суданська трава. Та найкраще все ж мати вінічне сорго, чи сорго технічне (Sorghum dochna var. technicum), стебло якого 2–4 м заввишки, кущиться слабо. Волоть довга (40–70 см), безстрижнева.

Щоб зв'язати віник, спочатку слід заготовити сировину. Коли сорго достигне, потрібно зрізати стебла разом з волоттю, причому довжина його має бути дещо більша (на 20–30 см) за довжину майбутнього віника. А потім обережно, аби не пошкодити волоть, яка є робочою частиною майбутнього віника, обмолотити чи обібрати зерно.

Після цього стебла з обмолоченими волотями треба неміцно зв'язати шпагатом у невеликі снопи і висушити у затінку, наприклад, на горищі.

Коли стебла сорго висохнуть, можна вже в'язати віники. Спочатку потрібно відібрати необхідну кількість стебел з волотями, причому товщина майбутнього віника може бути довільною, на власний розсуд, стежачи за тим, щоб усі відібрані стебла мали приблизно однаковий діаметр та добре розвинуту волоть, а також бажано, щоб були не товщі від звичайного олівця, інакше віник буде рідкуватий.

Матеріал для в'язання віників може бути різноманітний, головне, щоб він був гнучкий та міцний. Використовують, наприклад, мідний дріт діаметром близько 1 мм чи будь-який інший підручний матеріал. Проте, на мою думку, найкраще підходить звичайний капроновий шпагат.

Особливість в'язання вінків у тому, що всі перев'язи мають бути без вузлів чи якихось петель. Шпагат після того, як його обмотали навколо жмутка стебел, міцно затягують за протилежні кінці, а зайві його частини обрізують біля самої основи віника.

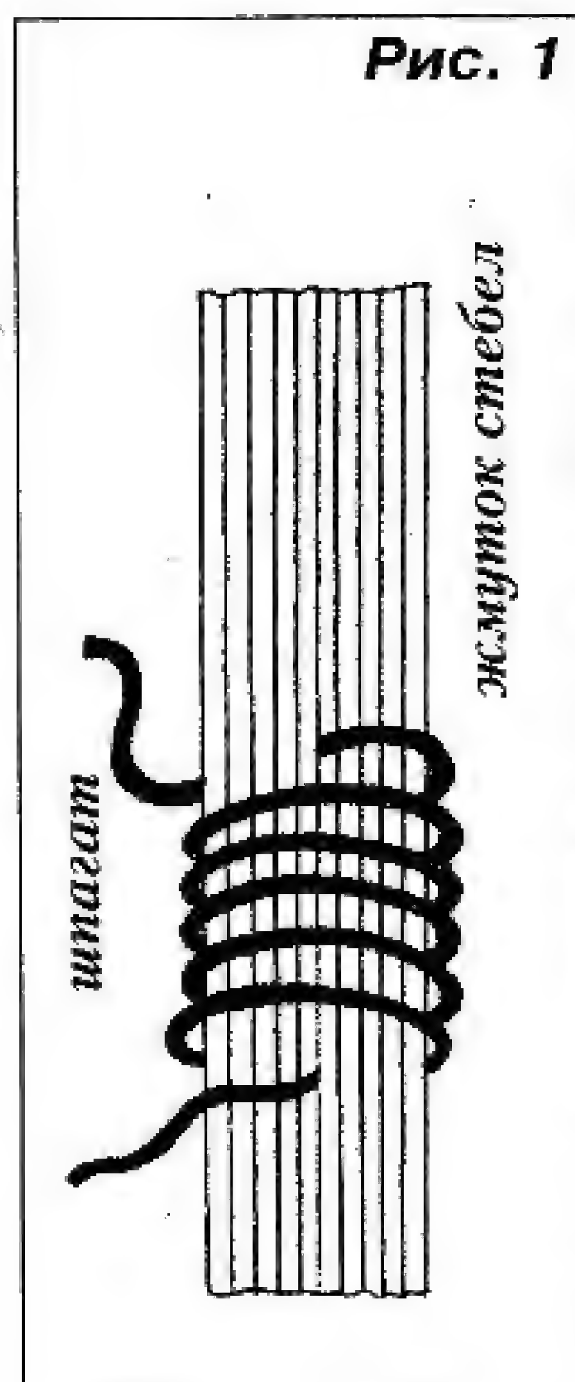


Рис. 1

Щоб зв'язати віник, потрібно зробити всього сім перев'язів, хоча можна і на 1–2 більше чи на один менше. Однак, якщо перев'язів буде менше семи, то, на мою думку, віник вийде не надто міцний. Для зручності виготовлення віника перев'язи треба виконувати в певній послідовності.

Спочатку жмуток стебел, відібраних для одного віника, розділяють на три рівні частини і міцно перев'язують їх окремо один від одного на відстані приблизно 25–30 см від верхівок волотей, при цьому стежачи за тим, щоб верхівки волотей в кожному з трьох жмутків були на одному рівні, а також, щоб у всіх трьох жмутках перев'яз був виконаний на одній відстані від верхівок, тоді віник буде гарний. Як намотувати шпагат, видно з рисунка *1*.

Потрібно взяти шматок шпагату завдовжки 50–60 см, один кінець якого пропустити через середину жмутка так, щоб він виходив назовні на 3–5 см, а потім обмотати жмуток стебел 5–6 разів, причому в усіх перев'язах витки шпагату потрібно накладати в бік верхньої частини майбутнього віника (від волотей) і знову пропустити шпагат через середину жмутка, але бажано так, щоб він вийшов назовні з протилежного боку. При цьому накладати витки шпагату потрібно не міцно.

Після цього перев'яз можна добре затягнути. Руками це зробити важкувато, тому найкраще скористатися, наприклад, плоскогубцями, захопивши ними почергово обидва кінці шпагату і по черзі міцно затягнути. Зайві його кінці обрізати. Якщо використовуєте капроновий шпагат, то зайве можна перепалити біля основи жмутка сірником чи паяльником.

Проте стежте за тим, щоб і не перетягнути шпагат, бо тоді він може перерізати окремі стебла, якщо вони пересушені.

Вже перев'язані три окремі жмутки складають докупи, стежачи за тим, щоб їх перев'язи були розміщені на одній лінії, і зв'язують докупи у віник.

Техніка виконання всіх перев'язів однакова. Проте для виконання чотирьох останніх загальних перев'язів відрізки шпагату потрібно брати дещо довші – 75–90 см, оскільки загальна товщина віника більша, ніж трьох окремих його жмутків. Коли набудете певних навичок, то для економії шпагату перев'язи можна виконувати прямо з бухти, обрізуючи кінець уже після затягування шпагату.

Спочатку відступають на 2–3 см вище перев'язів окремих жмутків, пропускають шпагат через середину середнього жмутка, щоб він виходив назовні на 3–5 см і накладають не міцно 5–6 витків уже навколо всіх трьох жмутків разом, формуючи віник. Кінець шпагату знову ж таки виводять через середину середнього жмутка, тільки з протилежного боку. Після цього шпагат перев'язу міцно затягують за протилежні кінці, зайве обрізують.

Так само приблизно через 15–20 см роблять ще три перев'язи. Після виконання останнього верхнього перев'язу та затягування шпагату гострим ножем обрізують зайві кінці стебел сорго у вигляді півкулі. Віник готовий. Послідовність накладання перев'язів див. на рис. 2.

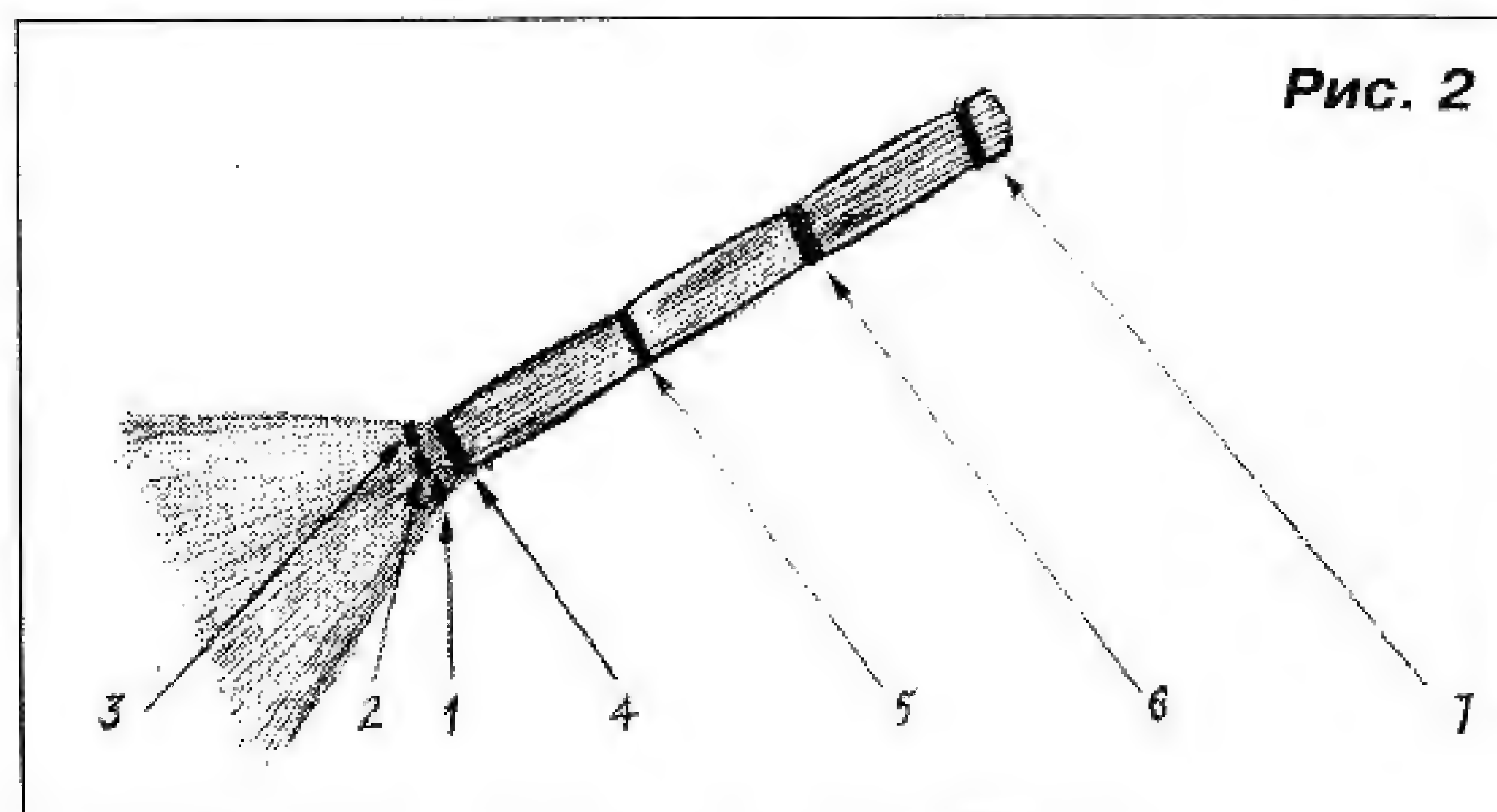


Рис. 2

І насамкінець. Віник (саму волоть) можна пропарити в підсоленому кип'ятку: буде міцніший і прослужить довше. Ставити його треба волоттю догори.

О.І. Стеценко,
с. Ліщинка, Кагарлицький р-н,
Київська обл.

Догляд за сучасними плитами

Для початку дайте приладу охолонути. Відключіть електроживлення, висмикнувши вилку з розетки. Тепер можна мити плиту. ***Емальовані*** і ***хромовані*** поверхні досить промити теплою водою з милом або рідким миючим засобом, що не містить абразивів. Не використовуйте засобів для чищення посуду.

Нержавіючу сталь мити також легко. Але якщо на ній з'явилися темні плями, не намагайтеся відчистити їх твердою мочалкою засобами, що чистять: замість темних плям ви одержите матові. Краще пошукати в господарчих магазинах спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі.

Дверцята духовки мийте теплою водою і нейтральними миючими засобами без абразивів. Деталі з алюмінію чистять ганчірочкою, змоченою олією, а потім промивають миючим засобом, що містить спирт.

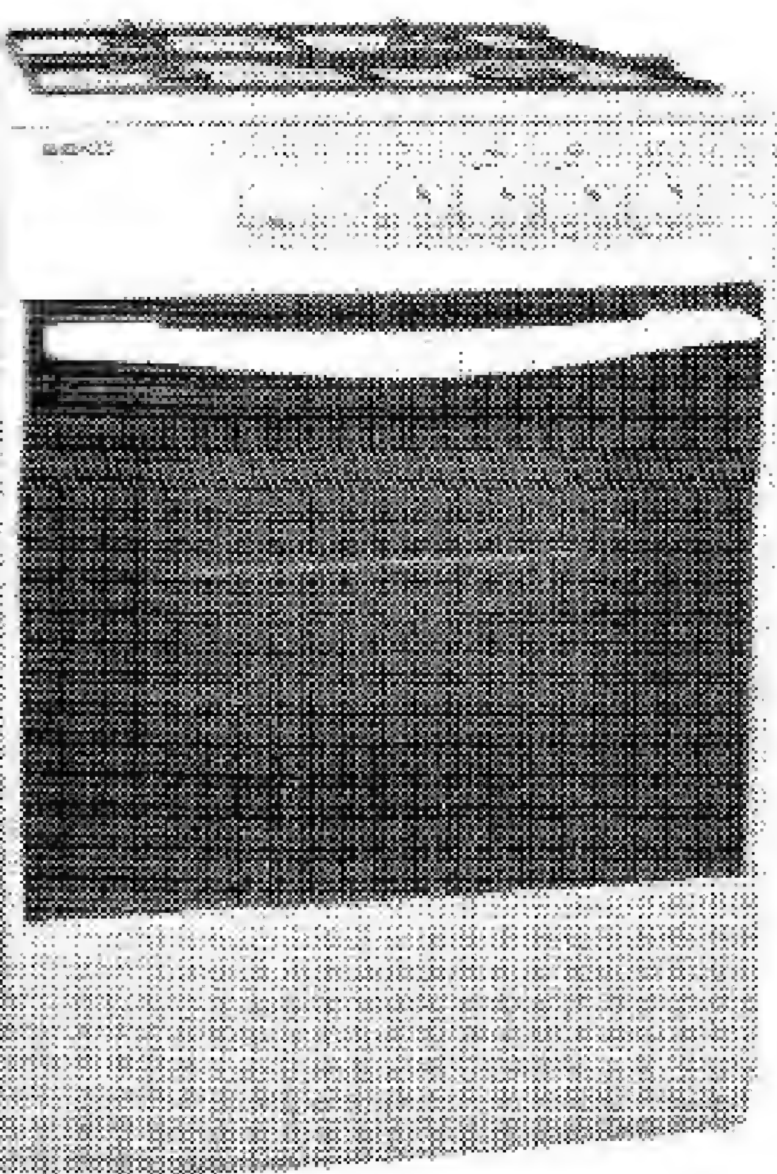
Якщо на емаль або нержавіючу сталь потрапить лимонний сік, оцет або інші кислоти або кородуючі речовини, їх потрібно негайно змити. Інакше через деякий час тут залишаться невивідні плями.

Склокерамічну панель плити досить протерти вологою м'якою ганчіркою. Присохлий бруд счищають спеціальним шкребком, схожим на одноразову бритву. Такий шкребок має бути в комплекті плити. Є й спеціальні засоби для чищення склокерамічних панелей.

Якщо на склокерамічну панель потрапив цукор, його треба негайно видалити, інакше він залишає невивідні плями. З цієї ж причини необхідно відразу витирати воду, що пролилася на плиту під час варіння моркви, буряка, картоплі й інших овочів, що містять цукор.

Перламутрові плями на склокераміці з'являються, коли користуються алюмінієвими каструлями. Відмовтеся від алюмінію; за останніми науковими даними, він шкідливий для здоров'я.

М'ясо, рибу чи птицю краще солити після закінчення приготування, оскільки сіль спричиняє розбризкування соку, що міститься в продукті, і вам додасться клопоту з прибиранням. Крім того, заздалегідь посолені страви виходять сухими і жорсткими.



Запікаючи продукти в духовці загорнутими у фольгу, використовуйте її правильно: блискучим боком усередину і матовим назовні.

Печеню з свинини, телятини, а також з баранини або риби краще класти в холодну духовку. Це збільшує час приготування, але страви краще пропікаються і стають ніжнішими. Ніколи не проколюйте продукти: через сік, що витікає, вони стануть сухішими і твердішими.

Якщо випічка підрум'янюється в духовці занадто швидко, накрийте її промащеним папером або кулінарною фольгою. Аби перевірити готовність випічки, проколіть її в центрі дерев'яною зубочисткою або спицею; якщо вони залишаться сухими – випічка готова. Сліди вологи або часточки тіста свідчать про те, що ще треба продовжити випікання, трохи зменшивши температуру.

Щоб плита або духовка за максимально короткий час досягли потрібного рівня нагрівання, фахівці рекомендують включати їх спочатку на повну потужність, а потім відрегулювати відповідно до того, які продукти готують і в якій кількості.

Аби олія на сковороді не збиралася біля однієї з її стінок, треба домогтися ідеальної горизонтальності варильної панелі. Для цього плиту встановлюють за рівноміром за допомогою відрегульованих по висоті ніжок.

Бажано, щоб розмір дна посуду відповідав діаметру електричної конфорки, а на газових – язички полум'я повинні гріти тільки дно посуду, а не її стінки. Це забезпечує граничну швидкість приготування їжі, економію енергії та найкращу збереженість електричних конфорок і посуду.

Посуд для ***електричних*** плит повинен мати зовсім пласке дно; нещільне прилягання дна до конфорки зменшує швидкість приготування їжі і призводить до втрати енергії. Посуд з концентричними канавками на дні призначений тільки для газових плит; канавки збільшують поверхню, що нагрівається, і прискорюють приготування страв.

Користуючись електричними і склокерамічними плитами, завжди стежте, щоб дно посуду було сухим. Зокрема, вийнята з холодильника каструля може вкритися крапельками конденсованої вологи. Витирайте дно каструлі перш ніж поставити на конфорку, інакше термін служби конфорки зменшується.

Для ***індукційних*** плит придатний тільки посуд з магнітними властивостями. Мабуть, такі каструлі і сковороди вже є у вас вдома. Перевірити це легко: якщо постійний магніт прилипає до дна – посуд придатний для індукційної плити. Це можуть бути каструлі і сковороди з нержавіючої сталі або емальовані.

На ***склокерамічній*** плиті не залишайте до висихання або підгоряння збіглу рідину. Якомога швидше витріть її губкою або ганчіркою, навіть якщо поверхня ще гаряча. Присохлі забруднення видаліть спеціальним шкребком, а якщо його немає – звичайною одноразовою бритвою.

Не варто мити ***склокерамічну*** панель миючими засобами, що містять абразиви. Погано послугуються сухі або брудні ганчірки. Для чищення склокераміки найкраще використовувати будь-які засоби для очищення скла.

Г. Галкін

ЗАПИТУВАЛИ – ВІДПОВІДАЄМО

Які бувають конфорки і що таке каталітичне самоочищення духовок та очищення духовок піролізне.

О. Шевчук,
м. Черкаси

Радіальна конфорка. На сьогодні це найпоширеніший вид електричних конфорок. Складається з трьох радіально розміщених нагрівальних елементів, які після вмикання в мережу випромінюють інфрачервоні промені. Така конфорка забезпечує рівномірний розподіл тепла. Повної ефективності вона досягає через 8–10 сек після вмикання. Ці конфорки кращі для повільного приготування страв (тушкування, припускання).

Галогенова конфорка. Тут замість традиційних нагрівальних елементів установлені спеціальні кільцеподібні трубки, наповнені розрідженими парами галогенів. Вмикнувши електричну напругу, вміст трубки випромінює світло й інфрачервоні хвилі. Така конфорка після вмикання нагрівається практично миттєво, споживаючи зовсім небагато енергії. Завдяки особливій кільцеподібній формі нагрівального елемента вся енергія майже без втрат досягає країв конфорки під дном каструлі. Закипає помітно швидше, ніж на традиційних нагрівачах.

Конфорка "Хайлайт". Це новий тип радіальних конфорок з підвищеною щільністю нагрівальних елементів. Обмін теплом між конфоркою і дном посуду йде по всій поверхні стикання. Досягає максимуму ефективності через 3 сек після вмикання.

Конфорка з автоматикою закипання. Така електрична конфорка автоматично забезпечує мінімальний час приготування. Наприклад, на регуляторі нагрівання 9 теплових режимів. Для варіння супу вас улаштовує режим "3", аби вода лише злегка кипіла. Ви ставите на плиту каструлю з холодною водою. Щоб вона швидше закипіла, вам не треба спочатку ставити регулятор на максимум, а потім вартувати момент, щоб переключити на "3". Розумна конфорка сама вмикається на "9", чекає закипання і переключається на задану вами "трійку".

Каталітичне самоочищення духовок. Воно до мінімуму скорочує догляд за духовкою у важкодоступних місцях. Якщо задня стінка духовки і лопаті вентилятора мають особливе каталітичне покриття, то бризки жиру на них розщеплюються за високих температур і зникають самі по собі.

Піролізне очищення духовок. З цим сучасним способом підтримання духовок у чистоті стає непотрібною малоприємна процедура миття. Покриття внутрішньої поверхні духовки таке, що досить її розжарити, дати охолонути – і вимести бруд, що відпав.

ПРЯНО-ЛІКАРСЬКІ РОСЛИНИ В ПОБУТІ

ХРІН ЗВИЧАЙНИЙ

Батьківщина хрону – Південно-Східна Європа та Західна Азія. Вирощували його ще в XI ст. Колись хрін був найпоширенішою пряністю в побуті слов'янських та германських народів. За часів правління династії Ягеллонів хрін споживали не тільки вельможні пани, а й челядь та бідні люди. Вже тоді його згадували у ботанічних книгах як рослину, що розігріває шлунок і впливає на тривалість життя.

Хрін багатий на фітонциди. Ефірна олія, яка міститься у рослині, зумовлює її специфічний запах і смак. Вона гальмує розвиток золотистого стафілокока, кишкової палички, збудника туберкульозу, а також розмноження вірусу грипу з групи А.

У болгарській народній медицині хрін використовують для лікування себореї. Для цього 100 г бджолиного меду змішують із 100 г свіжого соку коренів хрону і вживають щодня по 1–2 чайні ложки.

Як пряність найчастіше використовують корінь хрону, менше – ніжне молоде світло-зелене листя. Листки хрону вживають тільки сирими, їх додають до салатів, супів, бутербродів, а також коли консервують огірки і помідори.

Більше про хрін звичайний та інші рослини ви зможете дізнатися з брошури "Пряно-лікарські рослини", яку торік видала редакція журналу "Дім, сад, город". А вміщені кулінарні рецепти дадуть Вам змогу збагатити раціон різноманітними прянощами, поліпшити смакові й лікувальні властивості страв.



Брошура корисна широкому загалу читачів, особливо тим, хто довіряє цілющим властивостям рослин.

Замовити брошуру поштою можна в редакції журналу за адресою: вул. Краківська, 20, м. Київ-94, 02094.

...тюльпани, 70 сучасних сортів, гіацинти (5). Для початківців передбачені знижки, замовляйте спецкаталог. Підписний конверт – каталог.

Г.М. Караваєв,
вул. Батюка, 62–80, м. Слов'янськ, Донецька обл., 84116

...саджанці троянд для ландшафтного озеленення (ґрунтопокривні, паркові, бордюрні, англійські троянди та інше). Сорти стійкі до морозів у відкритому ґрунті.

М.Б. Рязанов,
вул. Високогірна, 14, м. Дніпропетровськ, 49048,
тел. 8 (0562) 98-10-84, моб. 8 (067) 624-40-56

...100 сортів тюльпанів, недорого. Багаторічники. Конверт – каталог.

Л.Д. Жечева,
вул. Некрасова, 40, м. Ізмаїл, Одеська обл., 68606

... допомогу в пошуку рослин. Список надсилається безкоштовно у вашому конверті.

О.І. Болотських,
Банк даних колекціонерів рослин, а/с 17, м. Київ, 02105

...реалізуємо декоративні рослини.

О.І. Болотських,
а/с 17, м. Київ, 02105

...саджанці троянд, шипшини.

а/с 238, м. Красноармійськ, 85307,
тел. 8 (050) 478-02-04

...тюльпани, лілії, емініум Лемана та інші цибулинні. Конверт – каталог.

П.О. Тітовська,
вул. Набережна, 438, м. Кам'янка-Дніпровська,
Запорізька обл., 71302,
тел. 8 (06138) 2-11-04 д., 2-11-53 р.

...найкращі сорти лілій, тюльпанів, ромашку надранню – травневу, середню, гладіолуси. Конверт–каталог.

А.І. Клюшніченко,
вул. Красноярська, 22, м. Кіровоград, 25004

...сенполії 500 сортів. Живці, розетки, вазони.

тел. 8 (044) 406-11-66, 8 (050) 558-84-72

...агроном-виноградар пропонує саджанці, чубуки, понад 100 комплексностійких сортів. Конверт – каталог.

Е.М. Олефір,
вул.Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. (0612) 67-49-53

сортові саджанці троянд на зріз. Великий вибір плодових культур (яблуня, персик, черешня та ін.). На все гуртові знижки.

Г.Д. Андрєєв,
вул. Леніна, 20, с. Сурсько-Литовське,
Дніпропетровський р-н, Дніпропетровська обл., 52064,
тел. 8 (0562) 11-22-46, 8 (056) 791-34-82

...іриси, гіацинти, тюльпани, крокуси, лілійники, лілії, троянди. Конверт – каталог.

З.К. Глуменко,
вул. Щорса, 20, с. Кожанка, Фастівський р-н,
Київська обл., 08550

... різнокольорові лілії різних строків цвітіння.

П.І. Боса,
С. Соснівка, Гадяцький р-н, Полтавська обл., 37352

...троянди всіх груп (500). Декоративні кущі, дерева, шипшину. Будь-яка форма оплати.

Микола Васильович Громлюк,
вул. Трояндова, 12, с. Кірове, Комінтернівський р-н,
Одеська обл., 67520,
тел. 8 (04855) 66-331

...шиншили дорослі і молодняк.

а/с 25, смт Голованівськ, Кіровоградська обл., 26500

...саджанці поштою. Виноград, актинідію, жимолость, малину, кизил, агрус, калину, лимонник та ін. Декоративні: клематис, текому, вейгелу, гортензію та ін. Каталог у вашому підписаному конверті.

Олександр Федорович Дейцев,
вул. Жовтнева, 137, с. Садки, Кременчуцький р-н,
Полтавська обл., 39625, тел. (05366) 6-17-00

...саджанці декоративних культур, смородини; кореневі бруньки канн нових сортів; бульбоцибулини гладіолусів. Виробник – Прилуцька дослідна станція. Конверт – каталог.

Г.С. Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500

...бульбоцибулини тюльпанів, гладіолусів, дрібноцибулинних; насіння одно- та багаторічних квітів. Ціни помірні.

Раїса Михайлівна Германова,
вул. Героїв Сталінграду, 15-а, кв. 82, м. Київ, 04210

...щорічно оновлювану колекцію найновіших, найкращих великоплідних сортів суниці (понад 80), малини, смородини, аґрусу. Опт, роздріб, поштою.

Володимир Федорович Нікіпєлов,
вул. Шевченка, 76, с. Тубільці, Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19611

...саджанці найкращих сортів суниць: Королева Єлизавета, Референта, Ольвія, Тудла, Кент, Ель-Санта, Гігант Джорней, Камароса, Ельдорадо... (80). Оптом та вроздріб.

Т.П. Духовська,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19615, тел. (0472) 30-29-28

...саджанці стевії, ягідних, декоративних, лікарських кущів. Насіння 100 найменувань. Конверт – каталог.

Ребека Кельман,
с. Велика Копаня, Виноградівський р-н,
Закарпатська обл., 90330

...висилаю поштою саджанці нових високопродуктивних, великоплідних, морозостійких сортів: фундука, винограду, смородини, кизилу, обліпихи, персика, айви, малини, мигдалю.

Микола Юхимович Печной,
вул. Оріхова, 45, м. Кіровоград, 25019

...багатосезонні теплиці до 120 м^2, зимові сади, водойми, ландшафтні роботи, зварювальні, індивідуальні замовлення. Елітна свійська птиця: індики, гуси, цесарки.

Сергій, Галя,
тел. (044) 405-71-91, (увечері)

...красивоквітуючі кімнатні рослини. Жоржини, лілії, юкку, гладіолуси, канни, дельфініуми, декоративні рослини.

Оксана Анатоліївна Бобир,
вул. Свободи, 8, смт Горностаївка, Херсонська обл., 74600

... високоякісні саджанці плодово-ягідних, винограду та картоплі I та II репродукції. Сорти нові. Конверт – каталог.

В.А. Максименко,
а/с 20, м. Кам'янка, Черкаська обл., 20800,
тел. (04732) 2-28-88, моб. 8 (066) 70-77-845
E-mail: sad_intensiv@unet.net.ua Web: www.sadintensiv.narod.ru

Пропоную...

...високоякісну насіннєву картоплю найкращих сучасних сортів: Беллароза, Китайське диво, Бернадет, Фольбо, Агаве, Коллета та ін., а також найкращі сорти минулих років, оздоровлені по біотехнології (еліта): Світлий, Герба, Уніта та ін.

Вільгельм Адольфович Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ, 03065
тел. 8 (044) 408-26-32 (дом.)
тел. 8 (050) 551-23-82 (моб.)

...найкращі сорти лілій, гладіолусів для зрізу.

Євген Скобля,
вул. Милятинська, 3-а, кв. 1, м. Львів, 79024

...насіння овочів і квітів вітчизняної та зарубіжної селекції, плівку спанбонд, аксесуари, спеціальну літературу, садовий інструмент та інше. Ціни доступні. Заадресований конверт – каталог.

а/с 87, м. Київ, 03170

...революція на городі! Переворот в обробітку ґрунту! Геніальний механічний винахід у 2–3 рази полегшить та в 4 рази пришвидшить вашу працю. Замінює мотоблок, але дешевший за нього в 50 разів. Замовляйте додаткову інформацію безплатно. Від вас: конверт із з/а.

а/с 3, "Техноком-2",
смт Ст. Вижівка, Волинська обл., 44400

...найсучасніші сорти для вигонки, зрізу й озеленення – лілії та тюльпани – цибулини (від 1,6 грн/шт.) та дітки, гіацинти, крокуси, нарциси, різноманітні дрібноцибулинні. Маточники хризантем від 2 грн./шт. Гуртові знижки.

Петро Володимирович Маклюк,
II пр. Калініна, 3, м. Городня, Чернігівська обл., 15100,
тел. (04645) 2-40-78

...вічнозелені колоновидні, ґрунтопокривні – яловець (рос. можжевельник), туя, самшит, барвінок. Папороть зимостійку, букетну. Картоплю 20 сортів. Маслята, білі гриби, опеньки, печериці, гливу, шиї-таке у вашому саду, квартирі.

Борис Олександрович Карпич,
п/с 32, м. Харків, 61052

...тюльпан Люстіге Вітве. Цибулини 1-го розбору – 1 грн./шт., 2-го розбору – 0,8 грн./шт., дітки вагові – 50 грн./кг.

Валерій Іванович Гедеримов,
вул. Ветеранів праці, 13-а, м.Одеса, 65085,
тел. (0482) 391-837

...маточники хризантем: великоквіткові, голландські гіллячкові, дрібноквіткові для зрізу й озеленення.

Мар'яна Михайлівна Попович,
вул. Мічуріна, 22, с. Чинадієве, Мукачівський р-н,
Закарпатська обл., 89640
тел. 8 (03131) 6-26-71

...картоплю вітчизняної, світової селекції: Волжанка, Повінь, Слов'янка, Санте...

Володимир Федорович Крекотень,
с. Сінгури, Житомирський р-н, Житомирська обл. 12444

...конструкції картоплекопачів (5 грн.) і безкоштовно каталог порад.

а/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...недорого тюльпани, іриси, гладіолуси, горіх Ідеал. Конверт – каталог.

Є.І. Вакулін,
с. Голубівка, Новомосковський, Дніпропетровська, 51230

...варотом – препарат для лікування бджіл від вароатозу.

п/с 53, м. Київ, 03146,
тел. (044) 403-06-34, 407-18-86,
моб. 8 (067) 269-37-82, 8 (039) 251-48-50

...за попередню оплату гарноквітуючі багаторічники: бузок, гібіскус (сірійський та трав'янистий), тамариск, альбіція, гліцинія, кампсис, гречка сахалінська, плющ, тладіанта. Квіти: ромашка, центурія, функія, очитки. Саджанці малини, аґрусу, суниці садової. Насіння овочів.
Каталог у вашому конверті.

Марія Григорівна Щербина,
вул. Князева, 28, кв. 8, а/с 27, м. Татарбунари, Одеська обл., 68100

...іриси гібридні (40); саджанці плодово-ягідних (53); насіннєву картоплю (12). Гуртовий продаж. Племінні шиншили.

Тетяна Василівна Янів,
с. Жовтневе, Калинівський р-н, Вінницька обл., 22412,
тел. (04333) 2-75-40, 8 (067) 995-94-78, tania @ vc. ukrtel. net

...цибулини тюльпанів для вигонки.

С.М. Ушаков,
вул. Чекістів, 7, м. Бердянськ, Запорізька обл., 71107,
тел. (06153) 79172

... на осінь маточники хризантем: городньої гіллячкової; голландської гіллячкової; великоквіткової на зріз; великоквіткової горщечкової; городньої – групи Естівал і Ґарден Мумс; корейської, що зимує у відкритому ґрунті. Новинки. Конверт – каталог.

Лідія Володимирівна Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл.,
тел. (03352) 92-0-77

...магнолію, рододендрони, півонії деревоподібні, клематиси, гліцинію, вейгелу, гортензію, актинідію, гумі та ін. Конверт – каталог.

М.Р. Бережнюк,
вул. Дорошенка, 7, смт Гніздичів, Жидачівський р-н,
Львівська обл., 81740, тел. 8 (03239) 48101

...саджанці суниці, цибулини лілій.
Найкращі сорти. Дешево. Конверт-каталог.

Ніна Петрівна Вітковська,
с. Левків, Житомирський р-н, Житомирська обл., 12405,
тел. (0412) 49-13-72

...схеми-описи: включення трифазного електродвигуна на 220В на повну потужність, без конденсаторів; міні-молотарка снопів, кукурудзи, електрокосарка трави, електрозварювальні апарати, траворізка, механізація обробітку землі та інше.

а/с 10, м. Городня, Чернігівська обл., 15100

... металошукач, молокожиромір, терморегулятор. Фотокаталог – конверт. Оренда.

Віталій,
вул. Франка, 36/16, м. Синява, Хмельницька обл., 31400

...розсаду елітних сортів суниці.

Тетяна Павлівна Роздобудько,
вул. Дубровицька, 10, кв. 51, м. Київ, 04014, тел. (044) 432-97-54

ЗНАЙОМСТВО

Мені 30 років, знак зодіаку – Рак, веду здоровий спосіб життя, шукаю своє кохання, дівчину, яка любить вирощувати квіти, за знаком зодіаку Тілець, із світлими очима, яка також веде здоровий спосіб життя.

Сергій,
а/с 121, м. Умань, 20300

ДО ІСТОРІЇ СЕЛА НОВОМИКОЛАЇВКА

У дуже красивій місцині на самому півдні слобожанської Харківщини у XVII–XVIII ст. процвітала німецька економія. Ці бюргерські маєтності в нашому краї простяглися на 9 км в довжину та 4–5 км в ширину. Північний кордон їх проходив по річці Бритай, притоці Сіверського Дінця, що підковою облягав рівну як стіл площу в 500–600 гектарів. Із східного боку майже впритул до цієї підкови прилягало розкішне озеро Червоний Лиман, площею близько 500 га. У південному напрямку землі економії підвищувалися на невеликий рівний підйом, і були розрізані приблизно на рівні частини величезними балками – Пугачовою та Плесовою. Ці балки були вкриті первинним степом. Вони буяли розкішним цвітом, навесні переважно червоних та блакитних кольорів, а восени – жовтих та оранжевих, кольорами прощання з минулим літом. На схилах балок широкими хвилями гойдався ковиль та паслися на крутосхилах численні отари овець, а в розпадках балок – ситі німецькі корови червоної степової та симентальської порід.

У Плесовій балці завжди сріблились плеса ставків (навесні через балку протікають дуже повноводні водотоки), може тому балка називається Плесовою.

А Пугачова балка нічого спільного не має у назві з російським розбійником чи захисником бідняків – Пугачовим. Швидше за все її назва походить від того, що уночі по її урвищах громом розкочуються розпачливі зойки пугачів, що перекликаються з завиваннями вовків та тявканням лисиць.

На північ від Бритаю стрімко піднімаються крутосхили не низької (350–400 м над рівнем моря) Семенівської гори, у підніжжях якої причаїлася німецька слобода. А на схід від дуги Бритая піднімається дещо нижча Шахматівська гора. Поміж цими горами на деякому віддаленні поступово піднімаються Петрівські гори – майже “лисі”, з дуже бідною полинно-солончаковою рослинністю, де могли привільно почуватися хіба що численні отари овець.

Захищеність цієї місцини від вітрів, повноводні річки та озера створили у ній своєрідний мікроклімат, тому рослинність тут, навіть у найжорстокішу спеку, завжди розкішна, темнолиста, що милує очі та душу.

Можливо, саме тому німецький бюргер обрав цю місцину для своїх маєтностей. У дещо витягнутій долині поблизу дуги Бритаю буяв прекрасний дендросад, у якому, практично на березі річки, величаво розмістився його білокам’яний палац. Майже навпроти, за річкою, в східному та призахідному сонці “палала” німецька слобода з кірхою під самою горою.

Ближче до Лиману, на терасах схилів Шахматівської гори, розмістився чудовий, багатопородний сад з численними сортами. На південь від панських маєтностей, на солідній відстані, розмістилися виробничі будови – численні корівники, конюшні, свинарники, кошари, пташники. Все це від панських маєтностей було відокремлено широкою лісосмугою.

А на березі Лиману розмістився великий комбінат – чудо техніки тих часів, до складу якого входили вальцьовий млин, який здатний був виготовляти борошно найрізноманітніших сортів, крупорушка та олійня. Рушійною установкою цього комплексу був двигун з одним поршнем у перерізі 1,5 м. Як паливо використовувався чадний газ, що утворювався від неповного спалювання вугілля у топці з недостатньою подачею кисню. Цей же двигун, приводив у рух і досить потужну динамомашину, яка давала струм для щедрого освітлювання не лише панських маєтностей, а й німецької слободи та виробничих будівель.

Але велика біда звалилася на цього процвітаючого і працелюбного бюргера. Захворіла на чахотку його красуня-дружина. І де тільки не лікував він її на європейських курортах, її краса танула у нього на очах, а скоро одне по одному стали хворіти на чахотку і їхні дітки, і одне по одному всі шестеро повмирали за пару літ. Згорьований господар тяжко запив, “пристрастився” до гри в карти та рулетку, і програвся так, що за борги його маєтності були оголошені в розпродаж. І поїхали на його землі з різних провінцій, не лише України, а й Росії, шукачі щастя...

Так у 1898 році і було засноване село Новомиколаївка, куди приїхали мої діди та баби, мамині – Ковальові з села Біленька Хортицького району (з запорізьких козаків), а батькові – Копані з Київщини.

Село Новомиколаївка від заснування було непересічним, мальовничим. Цьому сприяли мікроклімат зони, його розташування та залишки маєтностей німецького бюргера. Маєток колишнього господаря у 30-ті роки був зруйнований до фундаменту, але мельнично-олійний комбінат був збережений, і став міжрайонним. Потужності його електроенергії вистачало для освітлення не лише Новомиколаївки, а й Старої та Нової Семенівки і Шахматової. Новомиколаївка потопала в зелені, її білостінні хати віддзеркалювались у водах Бритаю та Червоного Лиману, що зі схилів Семенівської та Шахматової гір створювало враження особливої краси і достатку.

Але як грім серед ясного неба прийшла звістка про початок Великої Вітчизняної, а фактично – Другої світової війни.

Для нас, дітей, ця звістка була чимось незрозумілим і дуже далеким... Практично щодня з піснями і плачем відряджали у небуття кілька фур з нестарими чоловіками, від яких, під сльози, спів і тужливі мелодії гармошки не могли відірватись згорьовані молодиці. А ми продовжували сезонні ігрища у кльопа, жмурки, третього зайвого, бо ж війна для нас була чимось далеким і нездійсненним.

До нашого регіону настирно долітали чутки, що німці знищують усю чоловічу гілку людської популяції. Це страхом окутувало серця наших матерів, тому вони нас, дітлахів, та старих дідів, що залишилися в селі перевдягли у жіночі плаття. Це додало нам особливого шарму у наших дитячих пустощах, і ми, плутаючись у платтячках при грі у схованки, несамовито реготали, виявляючи місця нашого схрону.

Та настала пізня, занадто дощова осінь 1941 року.

Почалися тяжкі воєнні 1941–1943 роки...

Володимир Журба

(Поч. у №№5,6, далі буде)



Смородина червона та біла (порічки) за біологією росту й розвитку рослин нагадують смородину чорну (до речі, в Польщі смородина чорна називається pordzeczka czarna), хоч за систематикою не мають нічого з нею спільного. Культурні сорти порічок утворилися від трьох видів, що схрещуються між собою – порічка звичайна, порічка червона та порічка скеляста. Біологічно вони ближчі до аґрусу, смородини золотистої, з якими, як і з чорною смородиною, не схрещуються, але вегетативно взаємосумісні (щеплюються).

ПОРІЧКИ – ЯГОДИ ЗДОРОВ'Я

За вмістом корисних речовин ягоди порічок поступаються чорній смородині. В них міститься: цукрів 4,5–9%, органічних кислот 1,5–3,9%, пектинів 0,2–0,52%, дубильних речовин 0,11–0,48%, вітаміну С 25–120 мг на 100 г сирої маси, а також в незначних кількостях інші основні вітаміни та мінеральні мікро- й макроелементи.

Але основним багатством червоних порічок є їхні органічні барвники. Спектр та кількість їх така, що вони в 5–10 разів сильніше адсорбують з продуктів живлення у шлунково-кишковому тракті людини радіаційний та техногенний бруд, ніж чорна смородина та аґрус. У 1986 році, році чорнобильської біди, ягоди порічок накопичили з навколишнього середовища, забрудненого радіоактивними елементами, викинутими зруйнованим четвертим блоком ЧАЕС, 2–2,5 тис. мілірентген, тоді як нині вони з довкілля набирають не більше як 1,5–3 мілірентгена, що свідчить про їхні величезні адсорбційні можливості. Тому наявність у кожній сім'ї продуктів переробки ягід порічок (желе, мармелади, соки, виноматеріали) вкрай бажана.

В умовах забрудненого довкілля радіацією та техногенним брудом необхідно щодня вживати бодай ложку продуктів переробки порічок, чорної смородини, малини, обліпихи, абрикоси – тобто плодових та ягідних культур, у яких є органічні барвники. Порічки у цьому ряду поставлені на перше місце не випадково, вони мають найбільші адсорбційні можливості.

Розмножуються порічки зеленими та здерев'янілими живцями, а також вертикальними та горизонтальними відсадками.

Технологія їх вирощування в основному ідентична чорній смородині, але порічки менш вологолюбні, тому їх можна розміщувати на вищих місцях, на ґрунтах легшого механічного складу, хоч на органічні добрива вони реагують позитивно не лише загальним станом рослин, а й приростом врожаю, поліпшенням ягід та їхніх якісних показників.

Слід пам'ятати й те, що продуктивний вік плодоносних гілок у порічок довший, ніж у чорної смородини (5–8 років), тому їх можна довше тримати на кущі, поступово відновлюючи за рахунок сильних нульових пагонів, а сам кущ можна продуктивно утримувати до 15 років, підтримуючи його стан омолоджувальним обрізуванням, належним живленням та доглядом за грунтом.

Сучасні зарубіжні сорти (Джонкер ван Тетс, Рондом, Роте Шпетлезе, Щедра, Ненаглядна, Алтайська рання) і особливо вітчизняної селекції (Дарниця, Китаївська, Кияночка, Львів'янка, Любава, Самбурська, Святкова, Святомихайлівська, Троїцька, Чародійка, Ярославна) відкривають нові можливості для високопродуктивної культури цієї цінної ягідної культури.

Вони дають змогу не лише істотно збільшити продуктивність плантації порічок, підвищити їх товарність та якісні показники, а й інтенсифікувати їхню технологію, що дає можливість повністю механізувати вирощування високих урожаїв, включаючи комбайнове збирання ягід.

Новим напрямком у технології вирощування порічок є штамбова культура (підщепи – смородина золотиста, йошта, крома). Це дуже ефективна технологія у створенні товарних плантацій нового типу, а також відкривається можливість введення порічок, як і штамбової культури агрусу, в дизайн сучасної садиби. Порічкове або агрусове деревце в оточенні декоративних кущів, або сателітно ростуче біля малих форм, декоративних водоймищ, галявин виглядає колоритно і дуже ефектно. У штамбовій культурі дуже ефектні сорти селекції ІС УААН Троїцька, Святомихайлівська і особливо Виборова. Останній сорт істотно великоплідніший порівняно з іншими, дуже врожайний, але має пониклі, практично сланкі пагони, сорт наче Богом даний для штамбової культури. За врожайністю поступається лише дуже продуктивному сорту Дарниця.

Усі сорти порічок селекції ІС УААН суттєво перевищують стандартний сорт Джонкер ван Тетс.

Наводимо короткий опис найперспективніших сортів порічок селекції ІС УААН.

***ТРОЇЦЬКА.** Новий середньостиглий сорт порічок селекції ІС УААН. Одержаний від схрещування в 1985 р. сортів Джонкер ван Тетс і Алтайська рання.*

Відзначається високою стабільною врожайністю (25–30 т/га) зимо- й посухостійкістю, стійкістю до грибних захворювань, невибагливістю до умов вирощування, відмінною товарністю ягід підвищеної транспортабельності. Добре розмножується здерев'янілими і зеленими живцями, горизонтальними та вертикальними відсадками.


ТРОЇЦЬКА

Кущ середньорослий, слаборозлогий, компактний. Пагони середньої довжини, товсті, міцні, гнучкі. Грона дуже довгі, густі, добре виповнені, розміщені щільно по всьому габітусу куща.

Ягоди досить великі, одномірні, середня маса 0,9 г (більших 1,3 г), інтенсивно-червоні, блискучі, щільні, з легким сухим відривом. Шкірочка тонка, але міцна, еластична. М'якуш інтенсивно червоний, приємного, але злегка пікантного кисло-солодкого смаку (4,25–4,5 бала), містить: 11,5% сухих речовин, 8,2% цукрів, 2,6% органічних кислот, 60,8 мг на 100 г сирої маси вітаміну С. Достигають дружно, практично одночасно. Придатні для споживання свіжими, для заморожування, різних видів технічної переробки (звичайних і концентрованих соків, високоякісного желе, виноматеріалів).

З 2001 р. сорт Троїцька занесений до Реєстру сортів рослин України. Перспективний для промислової та аматорської культури в зонах розвинутого ягідництва. Можна використовувати в кущовій і високоштамбовій культурі, для вирощування екологічно чистої продукції без застосування пестицидів, з повною механізацією всіх процесів, включаючи збирання ягід.

СВЯТОМИХАЙЛІВСЬКА. Новий середньоранній сорт порічок селекції ІС УААН. Одержаний від схрещування в 1985 р. сортів Джонкер ван Тетс і Алтайська рання.

Відзначається високою врожайністю (27–32 т/га), достатньою зимо- і посухостійкістю, відмінним десертним смаком ягід.


СВЯТОМИХАЙЛІВСЬКА

Кущ середньорослий, компактний. Пагони середньої товщини, темно-сірі. Грона довгі, виповнені, з густо розміщеними ягодами.

Ягоди одномірні, середня маса 1–1,1 г (більших 1,3–1,5 г), округлі, інтенсивно-червоні, соковиті, щільні. Шкірочка еластична. М'якуш світло-червоний, відмінного кислувато-солодкого смаку (4,5–5 балів), містить: 11,6% сухих речовин, 8,9% цукрів, 1,8% органічних кислот, 54,6 мг на 100 г сирої маси вітаміну С.

Достигають ягоди одночасно. Завдяки високим смаковим якостям використовуються як десертні, придатні також для всіх видів технічної переробки (желе, соки, виноматеріали).

З 2001 р. сорт Святомихайлівська занесений до Реєстру сортів рослин України. Перспективний для промислової та аматорської культури в зонах розвинутого ягідництва.

ДАРНИЦЯ. Новий інтенсивний ранньосередній сорт порічок селекції ІС УААН. Одержаний від схрещування в 1985 р. сортів Рондом та Алтайська рання. Селекціонери К.М.Копань, В.П.Копань.

Відзначається дуже високою врожайністю досить великих одномірних ягід, зимо- та посухостійкістю, стійкістю до грибних захворювань, не вибагливістю до умов вирощування. Добре розмножується здерев'янілими і зеленими живцями та горизонтальними відсадками.

Кущ сильнорослий, напіврозлогий. Пагони середньої товщини, довгі, міцні. Грона середні, густі, добре виповнені.


ДАРНИЦЯ

Ягоди доволі великі, середня маса 0,9 г (більших 1,3–1,5 г), інтенсивно-червоні, блискучі з сухим відривом. Шкірочка середньої товщини, міцна, еластична. М'якуш світло-червоний, приємного кисло-солодкого смаку (4,5–4,75 бала), містить: 10,5–11,7% сухих речовин, 7,9–8,4% цукрів, 1,4–1,6% органічних кислот, 55,4–62,1 мг на 100 г сирої маси вітаміну С.

Достигання дружнє, майже одночасне. Відмінний сорт для споживання ягід свіжими, для заморожування, а також для різних видів технічної переробки: звичайних і концентрованих соків, виноматеріалів, дуже якісного желе.

У 1996 р. сорт Дарниця переданий у державне сортовипробування. Перспективний для промислового й аматорського ягідництва в усіх зонах України. Можна використовувати в інтенсивному енергозберігаючому ягідництві без застосування пестицидів, з комбайновим збиранням ягід, для виготовлення екологічно чистої продукції для дитячого та лікувального харчування. Уже набув заслуженої популярності серед садівників-аматорів.

Ефектно виглядає в штамбовій культурі як елемент дизайну сучасних садиб.

ВИБОРОВА. Ранньостиглий великоплідний сорт червоних порічок, одержаний від схрещування у 1985 р. сортів Джонкер ван Тетс та Алтайської ранньої. Селекціонери К.М.Копань, В.П.Копань.

Відзначається дуже високою врожайністю великих одномірних ягід, зимо- та посухостійкістю та стійкістю до грибних захворювань, невибагливістю до умов вирощування.

Кущ середньої сили росту, пониклий з практично сланкими пагонами. Пагони доволі товсті, довгі, міцні. Грона середньої довжини та довгі, добре виповнені ягодами.

Ягоди великі, одномірні, середня маса 1,3 г (більших 1,5–1,6 г). Шкірочка середньої товщини, міцна, еластична. М'якуш інтенсивно-червоний, приємного освіжаючого смаку (4,25–4,5 бала), містить: 11,48% сухих речовин, 8% цукрів, 2,45% органічних кислот, 73,7 мг% вітаміну С, 1,14 мг% пектинів, 199,51мг% фенолів.

Достигання дружнє, практично одночасне. Ягоди споживають свіжими, використовують для заморожування та для різних видів технічної переробки: звичайних і концентрованих соків, виноматеріалів, дуже якісного желе.

У 2001 р. сорт Виборова переданий у державне сортовипробування. Перспективний для промислового та аматорського ягідництва в усіх зонах України. Можна використовувати в інтенсивному енергозберігаючому ягідництві без застосування пестицидів, з комбайновим збиранням ягід, для виготовлення екологічно чистої продукції для дитячого та лікувального харчування. Уже набув заслуженої популярності серед садівників-аматорів.



Сорт Виборова можна ефективно вирощувати лише в штамбовій культурі, де він дає дуже високі врожаї і ефектно виглядає як на промисловій плантації та як елемент дизайну сучасної садиби.

К.М.Копань, канд.с.-г. наук,
В.П.Копань, д-р с.-г. наук,
Інститут садівництва УААН, Київ





САМООЧИЩЕННЯ ВОДИ У ШТУЧНИХ ВОДОЙМАХ

Успіх присадибного рибництва в штучних водоймах здебільшого залежить від створення сприятливих умов для їх самоочищення. Спроможність води до самоочищення – одна із найважливіших і найцінніших її властивостей. Процеси самоочищення відбуваються під впливом сонячної радіації, діяльності мікроорганізмів, водяних рослин та інших чинників. Найінтенсивніше вони відбуваються у літній період.

Самоочищенню води штучних водойм значною мірою допомагають фільтруючі пристрої і ставкові фільтри, ультрафіолетові стерилізатори та різні біологічні препарати. За відсутності фільтруючих пристроїв можна добитися самоочищення води завдяки багаторазовому розбавленню її чистою водою (1:7 – 1:12 на добу).

Це припустимо в ставках з джерельним, струмковим, річним, артезіанським та криничним водопостачанням. Водночас потрібно пам'ятати, що води, які потрапляють до присадибної водойми із струмків та річок, дуже рідко бувають чистими та прозорими. Нині офіційно визнано, що вода всіх річок та струмків України небезпечна для життя її мешканців і людини, бо в ній міститься така кількість різних хімічних сполук, що за своїм складом вода більше наближається до морської, ніж до прісної еталонної.

Причин, що спричинили різке погіршення екологічного стану наших річок чимало. Наведу тільки деякі з них, котрі повинен знати кожен рибовод-аматор: висока розораність заплав та схилів річкової долини, ярів, приярків та байраків (для довідки: схили понад 5–7° за законом не підлягають розорюванню); наявність на берегах річок та їх приток тваринницьких ферм та літніх таборів худоби, а також глиняних та піщаних кар'єрів у річковій долині; скидання побутового та іншого сміття у берегові захисні смуги; розміщення житлових та господарських будівель у прибережній зоні та на схилах річкової долини; надмірний забір води з річок; відсутність або недосконаліcть очисних споруд підприємств та комунальних служб, що скидають стоки в річки; миття транспортних засобів у річці; погіршення водного живлення, проточності русел через замуленість більшості прибережних джерел на притоках річок; порушення технології та гранично допустимих норм під час внесення мінеральних добрив та пестицидів господарствами агропромислового комплексу; відсутність захисних рівчаків навколо ферм, тракторних станів, заправочних станцій, сховищ з отрутохімікатами, скотомогильників та кладовищ, уздовж усіх доріг і захисних лісосмуг, місць зберігання і накопичення гною; відсутність обвідних каналів уздовж водосховищ та ставків; недостатнє терасування схилів, що впливає на ерозійні процеси та низька залуженість берегової смуги.

Річки вже давно втратили свою спроможність до самоочищення через високу каламутність води, яка спричинює її замулення. Дуже гірко усвідомлювати, що на теренах нашої держави майже не залишилось благополучних водойм.

Еталонним за хімічним складом та прозорістю води вважається найглибше і найбільше озеро в світі за кількістю водяних запасів прісної води – Байкал. Глибина озера, за даними різних довідників, коливається від 1620 до 1940 м. Середня глибина озера – 730 м. Площа Байкалу 31,5 тис. км², довжина – 636 км, а ширина – 25–80 км. На території, яку займає Байкал, може розміститися така держава, як Бельгія. Кам'яна чаша озера містить 23 тис. м³ води, що

становить 20% світових запасів поверхневих прісних вод. Якщо б на якусь мить подумки зупинити всі річки нашої планети і заміряти загальну місткість їх русел, то це становитиме лише 1/20 частину всієї Байкальської води.

Озеро розташоване серед гір у тектонічній западині на висоті 456 м над рівнем моря. Серед озер Байкал один із найстаріших на нашій планеті. Геологічні дослідження засвідчують, що йому не менше 20–30 млн. років.

Унікальність Байкалу в тому, що це найпрозоріше озеро в світі. Кам'яне дно берега та опущені в воду предмети можна розгледіти на глибині 35–40 м.

Байкал має понад 1000 притоків, з-поміж яких постійними вважаються 336 річок. Незважаючи на велику кількість притоків єдина дочка цього велетня – Ангара.

Вона витікає із кам'яної чаші могутнім потоком шириною трохи більше одного кілометра. За рік Ангара виносить із Байкалу 50 км³ води. Коли я вперше відвідав Ангару в районі Богучан, то був дуже здивований, що в прибережній зоні ніде не зустрів ні артезіанських свердловин, ні криниць. Вода в ній, як і в Байкалі, настільки чиста та прозора, що мешканці Богучан та прибережних сіл за питною водою ходять до річки.

Вимоги до якості води джерела водопостачання та водойми в період вирощування коропових та рослиноїдних риб, розроблені в Інституті рибного господарства Української академії аграрних наук

Показники якості води	Гранично допустимі концентрації	
	Джерело водопостачання	Водойма в період вирощування риби
Запах, присмак	Відсутній	Відсутній
Прозорість, м	0,75–1,0	0,55–0,7
Завислі речовини, мг/л (г/м³)	до 25	до 15
Показник водню, pH	6,5–8,5	6,5–8,5
Кисень розчинений, мг/л (г/м³)	не менше 5	6–8
Вільний двоокис вуглецю CO_2, мг/л (г/м³)	до 25	до 25
Сірководень H_2S, мг/л (г/м³)	Відсутній	Відсутній
Аміак розчинений NH_3, мг N/л (гN/м³)	0,05	0,07
Амонійний азот NH_4, мг N/л (гN/м³)	до 1,0	до 2,0
Нітрити NO_2, мг N/л (гN/м³)	до 0,1	до 0,1
Нітрити NO_3, мг N/л (гN/м³)	до 2,0	до 2,0
Фосфати PO_4, мг P/л (гP/м³)	до 0,5	до 0,5
Загальне залізо, мг Fe/л (гFe/м³)	до 1,0	до 1,0
Перманентна окислюваність, мг O/л (гO/м³)	до 15,0	до 20,0
Біхроматна окислюваність, мг O/л (гO/м³)	до 50,0	до 60,0

В Україні до Байкалу за чистотою та прозорістю води наближаються озера Світязь і Синевир.

Озеро Світязь розташоване на Волині. Воно входить до Шацького природного національного парку. Максимальна глибина озера 58,4 м. За глибину, чистоту та прозорість води його часто величають "Українським Байкалом".

Озеро Синевир розташоване в Закарпатській області на висоті 989 м над рівнем моря на схилах гірського хребта Горган Карпатських гір. Це запрудне озеро, яке виникло від обвалу гори в долину річки Тереблі, правої притоки Тиси. Його площа 0,07 км². Вода в озері настільки прозора, що на найбільшій глибині (24 м) можливо розгледіти навіть невеличкі предмети і камінці.

Унікальність Байкалу, Світязя і Синевиру та подібних озер у тому, що за кількістю видів рослин і тварин вони не мають собі рівних. Так, в озері Байкал налічують 1085 видів рослин та 1550 видів тварин, більшість з яких ніде більше не зустрічається.

Хімічний склад, прозорість та чистота води сприяють розвитку рибництва. За своє життя мені довелося побувати майже на всіх річках і озерах СНД та Європи, але ніде не куштував такої смачної риби, як на озері Байкал, річці Ангарі, озерах Світязь, Синевир та в провідному рибницькому господарстві Погребищенського ДКСО Вінницької області, водойми котрого розміщені біля витоків р.Рось.

Для успішного вирощування риби у присадибній (фермерській) водоймі необхідно, щоб вода в ній відповідала вимогам якості.

При вирощуванні струмкової та райдужної форелі вимоги до якості води водойм значно збільшені.

Так, прозорість води повинна бути не менше 1,5 м, розчинний кисень (не нижче 9,0 мг/л, а завислі речовини – до 10 мг/л (г/м³). Жорсткішими мають бути і решта показників якості води.

Самоочищається вода замкнених і підземних водойм надто повільно. Так, повне самоочищення води Світового океану відбудеться лише через 2600 років, а підземних – через 5000 років.

Основним фактором процесів самоочищення води є її кисневе насичення.

Під впливом розчиненого кисню окислюються органічні речовини, котрі опадають на дно водойм у вигляді мінерального осаду.

Вода насичується киснем в основному із повітря. Найінтенсивніше вона насичується в присадибних (фермерських) водоймах з струмковим водопостачанням при улаштуванні водоспаду, а також з річковим водопостачанням, якщо у річці швидка течія.

Добре сприяють насиченню води киснем сильні вітри (чим більша площа водойми, тим краще кисневе насичення води). Цьому ж сприяє життєдіяльність водяних рослин. Крім насичення води киснем, у результаті фотосинтезу водяні рослини поліпшують якість води за рахунок поглинання низки розчинених і дисперсних речовин. Таким чином, саме вони є важливим компонентом біологічного очищення води, створюючи сприятливі умови для розведення всіх видів риб.

До особливо сприятливих на якість води рослин належать: очерет звичайний, комиш озерний, рогіз широколистий, кушир, ряска, латаття біле, глечики жовті, елодея, різак водяний, пухирник звичайний, сальвінія плаваюча – водяна папороть, водяний горіх плаваючий – чілім, татарське зілля та інші.

Крім насичення води киснем та поліпшення її якості за рахунок поглинання розчинних та дисперсних речовин водяні рослини є головним продуктом харчування рослиноїдних риб та безхребетних, якими в свою чергу харчуються хребетні, зокрема і риби. Таким чином, рибопродуктивність водойми значною мірою залежить від продуктивності та розмаїття водяного рослинного царства.

(Далі буде)

Володимир Тарасюк

АЗБУКА ДЛЯ ГОСПОДАРЯ, ЯКИЙ ХОЧЕ МАТИ ВИСОКОУДІЙНУ КОРОВУ (З ВЛАСНОГО ДОСВІДУ)

Отже, які чинники визначають високопродуктивну корову та її якість і склад молока? Це такі: порода, годування та способи постійного й ретельного догляду та утримання. А також вік тварини, фізіологічний стан, техніка доїння, вік першого парування, тривалість сухостійного та сервіс-періоду й сезон отелення.

Тож тут не зайве нагадати народну мудрість, що в природі нічого з нічого не буває. А відтак, коли хочемо мати якісне молоко та ще і багато його від корови, то, зрозуміло, мусимо по-господарському ставитися до тої "особи", яка те молоко нам дає.

ДЕЩО ПРО ПОРОДУ ТВАРИН

Господар, котрий хоче мати прибуток від корови (однієї чи й не тільки) і задоволення від свого господарювання, має обов'язково розумітися на породі цих молочних наших годувальниць. Адже порода впливає не лише на склад молока, а й на продуктивність тварини. А ще кількість (величина) надою обумовлена спадковими породними (й природними) особливостями корів.

Практика й досвід засвідчують, що на сьогодні наймолочніша у світі голландська порода. Якщо корову цієї породи утримувати в належних умовах та годувати якісними кормами, то і в приватному господарстві вона може в середньому давати від 4500 до 6000 кг молока. А за якісного годування корів голландської породи і жирність їхнього молока може бути також не низькою.

У наших, українських умовах, ця порода, якщо дотримуватися усіх вимог, про які тут мова, то господар, безумовно, в збитку не буде.

Але й тут ми спостерігаємо своєрідне "але". В чому воно полягає? Про це господар, який тримає цю породу, також повинен знати. А полягає воно ось у чому.

Справа в тому, що в межах однієї породи, а наша мова про голландську, спостерігаються певні відмінності в надоях і приростах маси окремих тварин. І ці відмінності (різниця) у надоях молока та приростах маси обумовлюються індивідуальною мінливістю тварини. Але ж ця мінливість водночас також у межах однієї породи дає можливість господареві за допомогою постійного (систематичного) добору поліпшити продуктивність своєї молочниці.

Ось тут господар має бути вже і зоотехніком, і ветлікарем, і селекціонером. Тож, коли він, господар, хоче мати саме ту корову, яку він хоче мати, то йому не зайве частіше заглядати й до спеціальної літератури, що, на жаль, не всі господарі це роблять.

А НАДОЇ ЗМІНЮЮТЬСЯ ПРОТЯГОМ ЛАКТАЦІЇ

Нагадаємо: лактація – це виділення залозами молока. То яка ж тривалість цієї лактації у корів і від чого вона залежить?

Отже, природна тривалість лактаційного періоду в корів, так засвідчує нам практика, становить 300–305 днів. Цей період ми, люди, поділили на молозивний (7–12 днів після розтелу), нормальна лактація (280–285 днів) і період стародійного молока (7–10 днів перед запуском).

Знаємо, що в перші сім–десять днів після отелення залози утворюють молозиво. Воно за своїм хімічним складом та біологічною дією дуже не схоже на молоко. Молозиво корисне й для здоров'я людини.

Після отелу, коли ми переводимо корову на повний раціон годування, то надій різко збільшується і саме в цей час зростає (зрозуміло, поступово) до своєї (природою визначеної) найвищої кількості.

Щоправда, є і швидкоспілі молочні породи. У цієї породи найбільший надій молока на добу зростає через сорок–п'ятдесят днів після отелу.

А в середньоспілих порід, таких, скажімо, як чорно-ряба, симентальська, червоно-степова, щонайбільший надій молока на добу господар спостерігає дещо пізніше, аж на початку третього місяця лактації.

Щонайбільший добовий надій здебільшого збігається із найбільшим місячним надоєм. А після найвищого місячного, надій починає знижуватися кожного наступного місячного.



Тож, як засвідчує нам практика і сам організм корови, господар, коли хоче взяти від нього для себе найбільше користі, мусить до нього (организму корови) ставитися з надзвичайною увагою і турботою, навчитися чути і розуміти його, як самого себе. Ось тоді господарева праця не полетить за вітром, а ляже великою гривнею до господарського гаманця і смачними варениками в сметані і в свята, і будні.

Отже, господарю, коли маєте корову, а, може, й не одну, то влітку вставайте ще до схід сонця, то матимете і поживне молоко, і щедрий приплід!

ЯК ГОДУЄМО ТА УТРИМУЄМО КОРІВ, ТО ТЕ ВІД НИХ І МАЄМО

І знову про життя, про нашу практику. А вони нам засвідчують, що для того, аби залози корови виробили один кілограм молока, зрозуміло, залежно від рівня продуктивності тварини, господар має витратити 0,9–1,4 кормової одиниці та 80–100 грамів перетравного протеїну.

І знову ж таки практика нам засвідчує таку залежність: чим вищий рівень продуктивності корови, тим менше витрачається кормів на виробництво коровою молока.

Ну і, звичайно, що за неповноцінного годування корова менше дасть господарю й молока, а ще в неї знижується вміст жиру, білків безумовно, інших складових молока.

Словом, за такого годування у корови молоко рідке й несмачне.

А ще господар, коли вже настала зима, і корова постійно утримується у приміщенні, повинен стежити за вологістю повітря, за його чистотою у приміщенні, не забувати, що тварині також потрібна прогулянка, тобто, як по-науковому – моціон.

Отже, якщо ми не будемо дотримувати усіх цих вимог щодо утримання тварин, то ці тварини за таку нашу увагу до них не дадуть нам ні молока, ні приплоду. Як бачимо, в природі все логічно, все виважено. Пам'ятайте про це, г о с п о д а р ю !

ПРОГАВИТЕ ВІК КОРОВИ – ВТРАЧАТИМЕТЕ НАДОЇ

Нарешті, ваша первістка привела вам довго очікуване теля. Є молоко. Такий необхідний для сім'ї продукт. І з'явилася надія, що так буде майже завжди. Ні, такого "майже завжди" не буде.

Справді, після першого отелу надої у первістки зростатимуть і найбільше вона, вже корова, даватиме молока до шостої лактації, а потім... а потім, на жаль, у переважної більшості корів вони поступово спадатимуть. Така вже природа цих тварин.

Щоправда, бувають і винятки, коли і після шостої чи сьомої лактації деякі корови дають стільки ж молока, як і за четвертої чи п'ятої. Але, щоб таке велике молоко мати, зрозуміло, потрібен щонайкращий догляд за худобою.

І ще. Первістки, зазвичай, дають молока близько 70 % від повновікових корів, за другим отеленням – 80–85 % і за третім – 90 %.

До речі, деякі господарі так хочуть, аби їхня телиця якомога швидше давала їм молоко, тому і спішать їх парувати, коли вони ще не досягли свого природного, фізіологічного стану для парування, чим швидше ведуть їх на пункт запліднення чи до плідника. А треба знати, що раннє парування телиць затримує ріст тварини, а потім така рання корова народжує неповноцінне теля і дає мало молока, а в цілому з такої ранньої первістки виростає корова, від якої марно сподіватися високих надоїв, як би ми її високопоживно не годували. А найкращий



вік для парування телиць середньоспілих порід корів є 16–18 місяців, а не –14–15.

Тож, господарі корів, думаймо, що робимо.

У КОРІВ "ВІДПУСТОК" НЕ БУВАЄ

Через місяць–два після отелу ви зауважили, що ваша корова чомусь стала давати менше молока. Ні, не чомусь, а її фізіологічний стан у цей час зазнав певних змін – це значить, що вона в охоті. Бо, як у народі мовиться, у корів "відпусток" не буває. Тож негайно паруйте її.

ПРАВИЛЬНЕ ДОЇННЯ – ВИСОКІ НАДОЇ

Залози, що виробляють молоко, надзвичайно чутливі до господині, котра доїть корову. Тож старанне доїння та повне видоювання молока сприяє тому, що корова "відчула": вона не даремно "старалася", аби господарю за його турботу про неї дати якомога більше молока.

Коли ж ми доїмо корову і не видоюємо повністю, то тим самим створюємо умови для захворюваності вимені. А коли доїмо старанно, правильно, то водночас і масажуємо вим'я, що дуже корисно для вироблення якісного молока.

Якщо ж ми порушуємо установлений фізіологічний час доїння, то порушуємо і самі звички тварини, а відтак знижуємо і її доїльне збудження і тим самим зумовлюємо до неповного видоювання молока. І тоді господиня і не здогадується, що вона сьогодні не так доїла свою корову, скажімо, як учора, а, увійшовши до хати, каже своєму господарю, що її Квітка сьогодні чомусь менше дала молока, як учора чи позавчора.

Здавалося б – дрібниця: ну що з того, що не додоїли корову? Але ж молоко залишилося у вимені? Значить, порушиться робота залоз, які виробляють молоко, а відтак і фізіологічний стан організму корови. А ми ж знаємо, що всі органи корови тісно пов'язані між собою. І після такого порушення природний стан організму, якщо подібного господиня більше не припуститься, повернеться до нього тільки через 10–20 днів. То скільки за цей час господар утратить молока?

Отже, чого варте одне тільки недодоювання корови, для неї самої і для господаря?

Від редакції. Азбуку для господаря продовжимо публікувати в наступних номерах "ДСГ".

О.І. Лашко,
зоотехнік

ЦІ ПОРОДИ ВИГІДНІ

У нашій сім'ї всі ми любимо птахів, а тому своє домашнє господарство не уявляємо без курей. А щоб мати не лише задоволення від цих дивовижних кудкудах, а й свіжі яйця та домашнє м'ясо, без знань щодо їхнього утримування, звичайно, не обійтися. Ось тут нам на допомогу й приходить наш такий потрібний співрозмовник і порадник, як "Дім, сад, город". Ми на кожний номер чекаємо з нетерпінням, бо там знаходимо для себе багато корисного й цікавого, нового і не лише про розведення курей.

Але зараз наша мова саме про зозулястих. І в даному випадку самі зважилися на те, аби поділитися з читачами журналу своїми враженнями про них. Й оскільки нині літня пора, тож доречно, гадаємо, й повести мову про наших щедрих несучок.

Вирощуємо курей ми доволі давно. Й у нашому дворі побувало чимало різних порід. Але вибір зупинили на фаверолі та орнінгтоні. Як потім показало життя, що саме кури цієї породи для домашнього господарства виявилися найвигіднішими. Звичайно, це наша особиста думка.

Обидві породи м'ясо-яєчного напрямку. Головні їхні переваги: вони не вибагливі до утримання та годівлі. І за таких умов несучки дають нам за рік по 160–180 яєць. А ніжного й смачного м'яса від кожної з курочок маємо до трьох, а від півнів – до п'яти кілограмів, а іноді навіть і більше.

Характер у цієї породи спокійн[illegible]й, ніж у інших курей. Вони просто ру[illegible]а за такої маси їм і огорожа не потрібна. Ну а щодо зовнішньої привабливості оперення, то вони, напевно, не поступаються будь-якій іншій породі.

І ще особливість цих курей: півні виростають у два рази швидше і вдвічі більшої маси за курок. Тому на м'ясо доцільніше залишати півнів.

Тож наша порада птахівникам-господарям: розводьте цю породу курей у своєму господарстві і ви завжди будете з високоякісними яйцями та поживним м'ясом.

Щасливого нам усім господарювання!

О.Д. Калякіна,
вул. Краматорська, 24,
м. Костянтинівка,
Донецька обл., 85106

АСПЕРГІЛЬОЗ ЗУМОВЛЮЄ МАСОВИЙ ПАДІЖ

Аспергільоз – це захворювання, що зумовлюється патогенним грибом Аспергілюс фумігатус, який має отруйні речовини. Гриби містяться у кормах тваринного та рослинного походження. Вони добре розвиваються у вологих, розігрітих кормах, соломі, сіні, траві. Після висихання таких кормів пил ґрунту повністю складається із спор грибів. Якщо птиця вдихає пил, то це призводить до зараження організму, а потім і до хвороби. Тяжкість патологічного процесу залежить від кількості спор, які потрапили до організму.

Захворювання доволі поширене в усіх видів домашньої та дикої птиці.

Гостра форма хвороби буває у курчат, індичат та каченят, хронічна – у дорослої птиці (особливо в індиків та гусей).

За потрапляння спор гриба до організму через дихальні органи на місці входження збудника виникає запальний процес (гостра пневмонія) або вузлик – (вузликова пневмонія). Пізніше спори переростають у міцелій, що супроводжується посиленням запальної реакції. Коли починають руйнуватися спори і міцелій гриба, виділяється отрута, яка зумовлює в організмі патологічні зміни.

Під час гострого перебігу хвороби стається масовий падіж, особливо у курчат від 4 днів і старше. Відтак мають місце, кон'юнктивіти, діарея (пронос), судоми, ураження респіраторних органів, втрата апетиту, спрага. Така птиця гине через 1–2 доби.

За хронічного перебігу клініка нехарактерна. У птиці пригнічений стан, понижений апетит, спрага, через 3–4 дні з'являється пронос, серозні витоки з носової порожнини та очей. Може бути ураження очей, відкладання казеозних мас під повіками, виразки на рогівці. У дорослої птиці несучість знижується до 10–20%, іноді з'являється кульгання. У гусенят – слабкість, важке дихання, похудіння.

Профілактика лікування. Специфічних засобів профілактики, на жаль, поки що не розроблено, якщо ж виникло захворювання у вашому дворі чи господарстві, хвору та слабку птицю потрібно негайно вилучити із стада й забити.

Якщо захворювання виникло після вживання запліснявілого корму або ураженої грибами підстилки, то їх негайно слід замінити.

За необхідності корми перед згодовуванням проварюють або просмажують протягом 30 хвилин. Ці корми використовують у той же день. Рекомендується уражені грибами корми обробити аміачною водою.

Піддати дезінфекції реманент, годівниці, напувалки 5%-ним розчином формаліну або 2%-ним розчином їдкого натрію.

Щоб запобігти грибним захворюванням, необхідно встановити суворий ветеринарно-санітарний контроль за якістю кормів та їхнього зберігання. Цю роботу легше здійснювати в птахогосподарстві. У приватному секторі її виконувати складніше. Тому будьте обачні та обережні, коли купуєте корми (зерно, комбікорм і інше) на ринках. Добре огляньте їх, понюхайте, чи не пахнуть вони затхлістю та плісенню. Зберігайте корми в сухому та чистому приміщенні. Не використовуйте для підстилки уражені грибами солому, тирсу, стружку, лузгу гречки.

Для лікування хвороби рекомендується ряд препаратів, але як показала практика, заслуговують на увагу: ністатін у дозі 15–20 мг дорослим і 2–5 мг (курчатам). Для індиків та гусей дозу збільшують удвічі. Використовують йодистий калій по 0,15–0,20 мг на 1 голову. Один раз на 5 днів птицю обробляють аерозоллю йодистого алюмінія. Замість води птиці випоюють розчин сірчанокислої міді (1:2000–1:3000) – 3–5 днів. Розпилюють у приміщенні Віркон С (1:400) ранцевим обприскувачем у присутності птиці для знищення збудників грибкових захворювань. З усіх питань тримайте тісний зв'язок з ветлікарем, який надасть вам консультацію.

Н.Я. Боцуляк,
ветлікар



ЗАСТЕРЕЖІТЬ ОВЕЦЬ ВІД ХВОРОБ ОРГАНІВ ХАРЧОТРАВЛЕННЯ

У домашньому господарстві вівця може давати дешеву продукцію, якщо організувати умови годування та утримання, які відповідали б її фізіологічним вимогам.



Зрозуміло, під час вирощування та одержання якісної продукції від овець великим гальмом є хвороби харчотравлення, на які припадає 35–40% від загальної захворюваності незаразними недугами.

Здуття рубця є наслідком поїдання вівцями великої кількості зелених кормів, які спричиняють сильне бродіння, а це: конюшина, люцерна, еспарцет, горох. Особливо небезпечні вони тоді, коли вкриті росою, інеєм, промерзлі або загнилі. Тому здебільшого хвороба проявляється вранці. Часті випадки здуття рубця від поїдання отруйних рослин, таких як люпин, болиголов.

Основними клінічними ознаками цієї хвороби є значне збільшення живота, тварина стоїть нерухомо, горбиться, оглядається на живіт, падає, встає, б'є задніми кінцівками по животу. Відсутня відрижка та жуйка.

З перебігом недуги проявляється серцева недостатність, тварини погано реагують на навколишні подразники, посилюється задуха, вени переповнені кров'ю, послаблюється пульс. Смерть може настати від задухи, зупинки серця або розриву тканин рубця.

Установлюючи діагноз, враховують значне напруження черевної стінки, посилений перкутанний звук, крім того з'ясовують, на якому пасовищі випасалися вівці та який корм вживали вони перед початком захворювання. Результат від лікування залежить від його своєчасності.

Насамперед передню частину тіла слід поставити вище нижньої, відновити відрижку за допомогою масажу живота, облити його холодною водою. Витягують язик, до рота вкладають солом'яний джгут. Внутрішньо слід залити 50 мл рослинної олії або 0,25–0,5 л свіжозбираного молока з додаванням 0,5–2 мл настойки валеріани. Можна застосувати іхтіол – 1–5 мл, креолін – 1–4 мл, ментол – 0,2–0,5 мл. Їх дають з водою (0,5 л) через рот за допомогою зонда, але слід пам'ятати, що за вимушеного дорізування м'ясо від цих препаратів може мати неприємний запах. Якщо тварині загрожує смерть, рубець проколюють троакаром, а якщо такого немає, тоді проколюють гострим ножем на глибину 8–10 см, після чого перекручують його на 90°.

З профілактичних заходів слід заборонити випасання овець на травах, укритих росою. У весняний період поступово привчати тварин до згодовування соковитих кормів, а також таких, що самозігріваються та уражені грибами. Кожному господарю слід знати, що хвороба в основному виникає внаслідок згодовування кормів, які мають властивість бродити.

ПОРУШЕННЯ МОТОРНОЇ ФУНКЦІЇ РУБЦЯ

Хвороба пов'язана з підвищенням або пониженням тонусу м'язевості, що спричиняє сповільнену моторику шлунка та затримання евакуації кормових мас і накопичення шкідливих речовин у передшлунках. Зниження тиску в організмі тварин, коли вівцю годують, може зумовлюватися грубими сухими та важкоперетравними кормами. Первинна кволість передшлунків розвивається після раптової переміни корму, перевтоми, недостатнього забезпечення водою. Вторинне зниження тиску може стати причиною негативної дії збудників інфекційних та паразитарних хвороб.

До клінічних ознак слід віднести поступове виснаження тварин, рідку та в'ялу жуйку. Якщо натискувати на область рубця, тварина нервується. З рота під час відрижки жиристий запах. Проноси і закрепи періодично змінюються. Пульс та дихання пришвидшені. Хворі тварини стогнуть. Хворобу важко переносять суягні матки. Вони майже завжди гинуть.

Діагностувати захворювання складно, оскільки причин, що зумовлюють його, надзвичайно багато.

Кращим методом лікування у домашніх умовах є масажування рубця 4–5 разів на день по 10–15 хв., періодично посилена прогулянка. На 2–3 дні тварин ставлять на голодну дієту. Після голодування дають невелику кількість якісного сіна, бовтанку з комбікормів, до якої додають 3–5 г кухонної солі. Вода дається без обмежень. Внутрішньо задають оцтову або молочну кислоти. Профілактика хвороби: дотримання умов годування та утримання.

ПЕРЕПОВНЕННЯ РУБЦЯ

Виникає хвороба у овець, які випасаються на луках чи полях, багатих на соковиті трави. Особливо під час переходу із стійлового, де вони перебували на збідненому раціоні, до пасовищного утримання.

На моторику передшлунків негативну дію виявляють буряки, гичка, промерзлий корм та випасання на пожнивних полях після кукурудзи, пшениці, гороху. Хворобу може викликати різкий перехід від зеленого корму на сухий.

Проявляється переповнення рубця втратою апетиту, загальною слабкістю. У тварин прогинається спина, вони стогнуть. Ліва голодна ямка виповнена, живіт збільшений. Серцебиття пришвидшене. Від здуття рубця переповнення відрізняється повільнішим розвитком та наявністю колік. Лікування та профілактика такі ж, як і за попередніх хвороб. Для нормалізації скорочення рубця внутрішньо можна задати чемерицю (2–4 мл), 50–60 мл 40%-ного алкоголю.

Однак, власнику овець у важких ускладнених випадках слід звернутися до лікаря ветеринарної медицини, який надасть кваліфіковану допомогу і поверне тварину до фізіологічного стану.

Л. К. Волинець,
лікар ветеринарної медицини,
Інститут ветеринарної медицини УААН

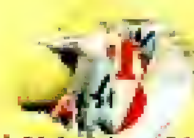
Раніше в Україні, а також в Австрії, Угорщині, колишній Югославії в кожному населеному пункті були люди, що спеціалізувалися на забої тварин.

Нині за цю справу нерідко беруться самі господарі, особливо молоді. Що з того виходить, можна лише здогадуватися. Тим-то, гадаю, було б корисним розповісти, хоча б коротко, про технологію одержання якісного м'яса, зокрема свинини.

Мій старший брат Дорофій не був різником, але вмів забити і впорядкувати свиню так, як ніхто інший. Я нерідко допомагав братові і навчився усе робити.

Тому тепер мені досить глянути на свинину, яку продають на базарі, щоб безпомилково визначити: тварину забив спеціаліст-колій або незнайома з усіма тонкощами цієї роботи людина. І різниця тут явна. Адже вигляд сала, м'яса, інших складових беззаперечно свідчить про його якість і майстерність різника, а відтак – складає ціну товару.

ЯК ЗАКОЛОТИ СВИНЮ?



Кожен колій має свій спосіб забою тварин. Одні валять свиню і перерізують їй горло, другі б'ють ножем під лопатку і перерізують артерію серця, треті оглушують тварину обухом по голові, а вже потім спускають кров або вбивають електричним струмом тощо.

Усі ці способи, як кажуть, мають право на існування і застосовування. Та кращим і найбільш поширеним є другий спосіб, коли тварині перерізують артерію. Але свиню одразу ж треба підвісити за задні ноги, щоб швидко стекла кров. Не завадить при цьому ще й перерізати горло або взагалі відрізати голову. Сало тоді буде світлим, без кров'яних напливів, та й внутрішні органи не кровоточитимуть.

Ось чому невиправну помилку робить той колій, який, заколовши свиню, розчленовує її просто на землі чи підстилці, бо м'ясо буде другосортним. А коли ж забити тварину і залишити тушу полежати, скажімо, хвилин 40–50, то й поготів.

ЯК РОЗПОРЯДИТИСЯ СВИНЕЮ

ВІДГОДІВЛЯ СВИНЕЙ І ЯКІСТЬ М'ЯСА

Перед тим, як вести мову про технологію забою, варто, гадаю, сказати про залежність якості м'яса від того, як і чим годували свиню. Бо одна справа, якщо тварину годували хлібом (борошно, дерть, крупи) та картоплею і зовсім інша – коли вона їла комбікорм, макуху, жом, різні кухонні відходи, буряки тощо.

У першому випадку сало і м'ясо буде напівсухим, м'яким, світлим і смачним, а в другому – сало ближче до шкірки буде майже прозорим, твердим, "плющитиме", м'ясо – червоним, волокнистим, твердим, слизьким, ніби хтось щойно облив його водою. Смак такої свинини, безумовно, не зрівняти з першою. Усе це стосується і нутрощів, печінки, нирок, серця тощо. Ці органи, як правило, будуть твердими, готувати їх необхідно довше. А головне – вони не матимуть притаманного їм смаку.

Окремий вид відгодовування – бекон. Але до цього нині рідко хто вдається, тому за бекон часто видають худу або хвору свиню.



СМАЛИТИ ЧИ ЗДИРАТИ ШКІРУ?

Споконвіку люди зарізану свиню обсмалювали вогнем. А був час, коли шкури тварин здавали заготівельним організаціям. Але нині не тільки свиней, а навіть телят обсмалюють.

Однак тут теж є свої таємниці, бо обсмалити свиню можна по-різному: паяльною лампою, зокрема газовою, соломою, хмизом, сосновою глицею, бур'яном тощо. Тобто існує ніби широкий вибір, та найкраще, гадаю, смалити тушу житньою соломою, хоча годиться й ячмінна. Шкірочка при цьому виходить рум'яною, присмаженою і смачною, а сало стає м'якшим, м'ясним і теж досить смачним.

Зрозуміло, що одночасно із спалюванням шерсті з туші обчищають бруд, чистять ратиці, вуха тощо. А потім ще раз обпікають тушу вогнем, щоб для розчленування вона була чистою, просохлою.

РОЗТИН ТА РОЗЧЛЕНУВАННЯ

Підвішену тушу свині розрізують по білій черевній лінії від заднього проходу і до голови. Перед тим, як видалити нутрощі, обрізують і щільно перев'язують грубу кишку та стравохід. Потім відділяють легені, серце, печінку, нирки, селезінку, сечовий та жовчний міхур. Дуже важливо акуратно видалити жовчний міхур, щоб рідина з нього не потрапила на інші органи й м'ясо.

Кишки, шлунок, стравохід та інші нутрощі складають у відро або таз, а внутрішню порожнину промивають чистою холодною водою і висушують рушником чи іншою м'якою чистою тканиною. Застосовувати теплу чи гарячу воду навіть у морозну погоду.

Наступна операція – відокремлення сала. Тушу розрізують до м'яса по хребту й обрізують навколо задніх ніг і хвоста по черзі, відокремлюючи то одну, то другу половину туші від сала. Можна завчасно відділити почеревину, обрізки сала тощо. Відокрем-

рень сало необхідно розстелити в один шар для дозрівання, трохи посоливши.

Звільнене від сала м'ясо розчленовують на складові: стегна, лопатки, вирізку, грудину, шию тощо. Кожна така частина туші при переробці має певне призначення, та й на базарі цінується по-різному. Важливо лише правильно зберегти м'ясо, особливо за спекотної погоди.

ПЕРЕРОБКА М'ЯСА

Якщо переробка сала простіша і зводиться до засолювання, маринування або копчення, а внутрішнього – до витоплення жиру, то переробка м'яса набагато складніша. Свіже м'ясо переробляють на консерви, окороки, ковбаси, рулети, карбонати, корейку, сальтисон тощо.

Певну частину м'яса, за бажанням, господарі продають на базарі, коптять або пересолюють, складають у діжку для тривалого зберігання. Головне – розумно і вчасно впоратися з переробкою м'яса, щоб сповна використати кожен його кілограм. Гадаю, тут доречним буде зауважити, що м'ясо для тривалого зберігання не варто заморожувати, бо при цьому воно втрачає значну частину поживних властивостей.

Зрозуміло, що, як кажуть, одним махом усю тушу та ще й потрухи не переробити. Тому роботу треба спланувати так, щоб не допустити найменших втрат: ослизнення, пліснявіння, закисання тощо.

Треба мати на увазі, що після забою у м'ясі відбуваються досить складні біологічні процеси (посмертне задубіння, дозрівання м'яса і глибокий автоліз). Так, посмертне задубіння настає через 4–6 годин після забою і може тривати до 24 годин, а то й більше, залежно від температури. Дозрівання – це поява тоненької прозорої плівки, яка захищає м'ясо від різних інфекцій. За глибокого автолізу м'ясо здатне зберігатися свіжим певний час, якщо воно із здорової тварини, або ж навпаки, м'ясо з хворих і худих тварин довго не зберігається.

ОГРІХИ У ЗАБІЙНІЙ СПРАВІ

Найчастіше вони трапляються, коли свиня чи інша тварина куплені на базарі або в незнайомому господарстві і не обстежені ветлікарем, який має дати дозвіл на забій. Обов'язково обстежити необхідно і тварину, яку через травму або з інших причин доводиться дорізати.

В усіх інших випадках тварину до забою слід готувати. Перш за все необхідно обмежити видачу корму і дати їй вдосталь води, а також забезпечити спокій. На місце забою свиню має вести господар чи інша знайома людина, а не різник, бо тварини відчувають запах його одежі, тіла, рук, і тому нервуються, вириваються, намагаючись утекти. У свині може навіть підвищитися температура, тиск, прилив крові, що негативно впливає на якість м'ясної продукції. Теж саме відбувається, коли свиню ріжуть, як кажуть, з коліс, після тривалого транспортування або перегону. А свиноматок після пологів узагалі до місяця забороняється забивати. На жаль, з цим, особливо нині, дехто з господарів не завжди рахується.

Особливо небезпечним є забій без нагляду ветеринарної служби хворих тварин, а також із зволіканням видалення з туші травного тракту. Адже вже через годину мікрофлора з кишківника може проникнути у м'ясо й отруїти його.

Допускаються іноді й інші огріхи. Скажімо, несвоєчасне очищення й промивання кишок і шлунка, тривале зберігання не посоленого м'яса, зібраної крові тощо. А деякі продавці на базарі заради реклами нерідко апетитно жують перед покупцями, по суті, ще "живе" сало, старе м'ясо, хрящі вух, підсмажену шкірочку тощо. Це особливо небезпечно, коли свиня куплена у незнайомому господарстві і не обстежена ветлікарем, а продукція не перевірена у баклабораторії.



ЩО ПРОДАЮТЬ – ТЕ Й КУПУЮТЬ

Одночасно із захисними у м'ясі відбуваються й інші процеси, зокрема його старіння: ослизнення, закисання, поява плісняви тощо. І якщо на одній окремій тварині це буває рідко, то на базарі, де торгують, часом, задавненим м'ясом, такі процеси неминучі. Адже м'ясо купленої й забитої свині не завжди вдається продати за один день. Залишок везуть додому або здають у холодильні камери, а завтра знову дістають, рубають і продають. Таке м'ясо, як правило, лежить не посолене, інакше воно втратить товарний вигляд (а головне – в камері воно проморожується, потім розморожується, і так кілька разів підряд). З часом у ньому відбувається процес перетворення й руйнування клітин та тканин, що пришвидшує негативні процеси. Уже через кілька годин таке м'ясо, якщо його не реалізувати, по суті, треба викинути.

Але ж з такими тонкощами рідко хто знайомий. Тільки окремі покупці нахиляються, щоб понюхати те, що купують або попробувати пальцями, чи не слизький товар. Щоправда, передбачаючи це, "мудрі" продавці час від часу занурюють м'ясо у воду, а, продавши, швидко упаковують у целофановий пакет.

Отже, поки людина довезе те м'ясо додому, воно вже, як кажуть, з душком. Рятують його зазвичай цибулею, часником, іншими спеціями, тривалою термічною обробкою, де вже тут до свіжини!

Цього, зрозуміло, могло б не трапитися, якби люди були знайомі з зоотехнікою та ветеринарією, де тема забою і переробки м'яса тварин – великі серйозні науки. На жаль, через складність і відповідальність за радянських часів ці професії не були престижними, а тепер це на руку тим, хто на забої тварин і спекуляції м'ясом робить шалений бізнес.

Як бачимо, справа забою тварин – специфічна, копітка й трудомістка, а ще – застережна і відповідальна. І будь-які промахи, спрощення, а також шарлатанство тут неприпустимі. Адже йдеться про здоров'я людей. Тому, вважаю, ставитися до цього треба виважено, з чесною совістю.

Г.А.Скоряк,
м. Вінниця

Смачні порічки



ВАРЕННЯ З ПОРІЧОК

500 г цукру, 1 склянка порічок, 1 склянка води.

Вибрані великі порічки на китицях (або без них) покласти в густий сироп з цукру і води. Варити у широкій посудині (щоб порічки вільно плавали) на легкому вогні 15-20 хвилин. Зібрати піну і варити до прозорості. Скласти у банки. Це варення дуже декоративне для прикрашання тортів.

ПОРІЧКОВИЙ ДЖЕМ

1 кг порічок, 1 кг цукру, півсклянки води.

Порічки помити, очистити від плодоніжок, пересипати цукром. Як пустять сік, додати воду. Варити на легкому вогні 10-15 хвилин. Ягоди, які не розварилися, вибрати, решту варити, весь час помішуючи. Як крапля на тарілці загусає, додати решту ягід. Варити ще з 10 хвилин. Гарячу масу вилити в теплі банки.

ПОРІЧКОВИЙ МАРМЕЛАД

1 л соку з порічок, 800 г цукру.

Червоні порічки почистити від плодоніжок, пом'яти, додати півсклянки води, варити 5 хвилин. Відцідити сік крізь салфетку, щоб вільно стікав (вичавлений сік дає непрозоре желе). Вилити сік до посуду і варити на легкому вогні 30 хвилин, додати цукор і варити, помішуючи, щоб цукор швидко розчинився. Варити ще 15-20 хвилин. Якщо крапля загусає на тарілці, злити у теплі банки. На другий день зав'язати.

ПОРІЧКОВИЙ ТОРТ

Коржі: 2 яйця, 1 склянка сметани, 1,5 склянки борошна, 1 склянка цукру, 1 ч. ложечка соди, гашеної оцтом.

Крем: 1 банка згущеного молока, 200 г вершкового масла, ваніль.

Начинка: порічкове варення або джем.

Яйце збити з цукром на піну. Додати борошно, сметану, змішану з содою та замісити тісто. Викласти його у форму, змащену жиром і посипану меленими сухарями. Випекти корж. Коли він охолоне, розрізати на три коржі.

Змастити коржі кремом. Зверху на торт викласти порічковий джем і оздобити кремом. Готовий торт залишити у прохолодному місці на 10-12 годин. Смакуйте на здоров'я!



Володимир Олексійович Давидко багато років працював у редакції журналу "Дім, сад, город". У листопаді минулого року він, на жаль, пішов з життя.

Його донька Оленка згадує, що у вільний від роботи час батько любив куховарити. Донька зібрала кращі кулінарні рецепти батька і дарує їх читачам журналу.

ЗА БАТЬКІВСЬКИМИ РЕЦЕПТАМИ

РИБНИЙ СУП НА МОЛОЦІ

Щоб приготувати суп, потрібно: 500 г філе риби, 4–6 картоплин, 1 кг свіжої капусти, 4 цибулини, 250 мл молока, 2 столові ложки борошна, 5 столових ложок олії, перець, лавровий лист, сіль, кріп.

Нашинкувати капусту і ріпчасту цибулю, пасерувати в розігрітій олії, посолити, поперчити. Додати лавровий лист і довести на повільному вогні майже до готовності. Рибне філе нарізати великими кубиками, злегка підсолити, покласти на капусту. Залити водою, щоб риба була повністю покрита і варити до готовності. Картоплю чистять, нарізують кубиками, тушкують до готовності у невеликій кількості підсоленої води з лавровим листом. Приготовлену картоплю разом з відваром додають до риби. Борошно пасерують на сковороді без жиру до коричневого кольору. Вливають молоко, прогрівають, проціджують і додають у суп. Подрібнену зелень додають за смаком.

КОНСЕРВОВАНІ ОГІРКИ

На трилітрову банку треба: 1,5 – 1,7 кг огірків, 200 г зелені, 3–4 зубки часнику, 80 мл оцту, 50–60 г солі, 1,5 – 2 л води.

У банку спочатку кладуть зелень, часник. Потім складають огірки: маленькі – цілими, великі – можна нарізати шматочками. Заливають окропом, накривають кришкою, а зверху – рушником, залишають настоюватися. Через 1,5–2 год. воду знову зливають у каструлю і дають закипіти. Заливають у банки повторно і знову залишають на 1,5–2 год. Потім воду знову зливають, додають сіль, кип'ятять втретє і заливають у банки, попередньо додавши оцет. Закатують кришками і перевертають банку, зверху накривають чимось теплим.

ІКРА З БАКЛАЖАНІВ

1 кг баклажанів, 200 г цибулі, 300 – 400 г помідорів, 200 г моркви, 100 г рослинної олії, 100–150 г зелені петрушки чи кропу, сіль, цукор та перець за смаком.

Вимиті баклажани почистити, нарізати великими шматка-

м... посолити, перемішати і дати просолитися 30 – 40 хв. ...потім вичавити руками сік і скласти у глибокий посуд (найзручніше в казанок) та додати олію. Помішуючи, протушкувати, щоб баклажани стали м'якими.

Цибулю нарізати шматочками і разом з натертою на великій тертушці морквою пропасерувати, додавши молотий перець та зелень.

Помідори помити, ошпарити окропом, зняти шкірку. Всі овочі з'єднати, перемішати, посолити за смаком, додати перець і цукор (за бажанням) і тушкувати 5 –10 хв. Гарячу масу розкласти в чисті банки, поставити в каструлю з гарячою водою і простерилізувати: півлітрові – 30 хв.; літрові – 40 хв., після стерилізації відразу закатати і перевернути банки догори дном.

СОЛОНІ ПОМІДОРИ У ВЛАСНОМУ СОКУ

Щоб приготувати 10 кг солоних помідорів, потрібно: 11 кг свіжих подрібнених, 340 – 360 г солі, 20 г гірчиці (за бажанням).

Для засолювання відібрати бурі та рожеві помідори з щільним м'якушем. Усі перестиглі, деформовані плоди використати для приготування заливки (пропустити через м'ясорубку).

Відібрані помідори помити, видалити плодоніжку. На дно посуду покласти листя чорної смородини (шаром у два листки), зверху – ряд помідорів, посолити, за бажанням присипати сухою гірчицею. Укладені помідори накрити листям смородини в один шар. Покласти другий ряд помідорів і так далі.

Після укладання двох-трьох рядів помідорів залити подрібненою помідорною масою. Верхній шар накрити зверху листям смородини. Після заповнення посуду помідори залити помідорною масою, яку теж підсолити. Зберігати в прохолодному місці.

ЦВІТНА КАПУСТА З ШИНКОЮ

Цвітна капуста (1 головка середньої величини), 100 г шинки або ковбаси типу лікарської, 1,5 склянки соусу. Для приготування соусу потрібно: 1,5 ст. ложки маргарину (вершкового масла), 1,5 ст. ложки борошна, 1 склянка молока або вершків, 30 г плавленого або твердого сиру, 1,5 ст. ложки товчених сухарів, 1 жовток.

Зварити цвітну капусту, відцідити, поділити на маленькі частки. Шинку нарізати кубиками. Шинку і цвітну капусту перемішати з половиною соусу, покласти порції у формочки, полити соусом, на середині посипати товченими сухарями. Випікати протягом 10–15 хв. у гарячій духовці.

ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

Для тіста: 1 яйце, 0,5 склянки молока, 120 г борошна, сало для змащування, сіль.

Для начинки: 800 г капусти, 200 г сирих грибів або 20 г сушених, 1 невелика цибулина, 1,5 ст. ложки маргарину, сіль, чорний перець.

Панірування: 1 яйце, 1–2 ст. ложки молока, 3 ст. ложки товчених сухарів, жир для смаження.

Яйце збити вінчиком, краще в керамічному горщику, додаючи поступово борошно і молоко, навпіл з водою. Тісто посолити. Добре розігріту сковороду змастити салом і на неї ополоником наливати рідке тісто. Смажити тонкі млинчики з обох боків на рівномірному вогні.

З головок капусти зняти верхні листки, промити, пошаткувати, залити невеликою кількістю окропу, посолити, зварити, відцідити, охолодити і старанно вичавити у полотняному мішечку. Гриби вимити, відрізати ніжки, нарізати смужечками. Цибулю почистити, нарізати кружечками, підсмажити на жирі, додати гриби, влити 2 ст. ложки води, тушкувати під кришкою протягом 30 хв., охолодити. Сушені гриби зварити в невеликій кількості води. Капусту і гриби з цибулею пропустити через м'ясорубку. Покласти на сковороду на розігрітий жир, швидко підсмажити, посолити і приправити перцем.

Млинчики укладати на стільниці в чотири ряди по три штуки так, щоб вони частково накладалися один на одного. Виклавши на млинчики начинку, загорнути їх у рулони. Зверху покласти дощечку, а на неї невеликий гніт. Через годину, коли добре охолонуть, нарізати кружечками завтовшки 1–1,5 см. Обмокнути в яйце, розмішане у молоці, посипати товченими сухарями і смажити з обох боків до світло-зеленого кольору

ВАРЕННЯ З ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ

Потрібно: 10 кг смородини, 5 – 6 кг цукру, 0,5 л кип'яченої води. У велику емальовану миску виливають 0,5 л води і ставлять на малий вогонь. Коли вода закипить, висипають півсклянки цукру і відразу склянку смородини. Увесь час помішуючи, доводять до кипіння і знову висипають півсклянки цукру, склянку смородини. Чергуючи, таким чином висипають увесь цукор і смородину, кип'ятять 5 хв. і знімають з вогню. Залишають миску в чистому, бажано прохолодному приміщенні, на 3–4 год. Після цього знову ставлять на вогонь, доводять до кипіння, кип'ятять 10 хв. (обов'язково увесь час помішуючи) і вже готове варення розливають у банки і закатують.

КОМПОТ "АСОРТІ"

На 10 літрових банок потрібно: 2 кг абрикос, 2,5–3 кг смородини, 2 кг вишень, 1 кг порічок, 1 кг слив, 1,6 кг цукру.

Усе ретельно помити, з абрикосів і слив видалити кісточки. Усі фрукти рівномірно розподілити і засипати у чисті простерилізовані банки, залити окропом і накрити кришками. Залишити на 1—1,5 год. Воду злити в каструлю, довести до кипіння і знову залити в банки і залишити на 2 год.

Далі готуємо сироп. Зливаємо з банок воду і ставимо на вогонь, доводимо до кипіння, кладемо цукор і знову доводимо до кипіння. Кип'ятимо 10–15 хв. Потім розливаємо у банки і закатуємо. Перевертаємо догори дном, накриваємо рушниками і залишаємо до повного охолодження.



ЯК ВРЯТУВАТИ СПИНУ ВІД РАДИКУЛІТУ ТА ІНШИХ НЕПРИЄМНОСТЕЙ , ЯКЩО ВИ ЗБИРАЄТЕСЯ СКОПУВАТИ ДАЧНІ ДІЛЯНКИ ТА НОСИТИ ВІДРА З ВОДОЮ

ДОПОМОЖУТЬ У ЦЬОМУ СПЕЦІАЛЬНИЙ ПРОТИРАДИКУЛІТНИЙ ПОЯС TONUS ELAST (ЛАТВІЯ) ТА ЗНЕБОЛЮВАЛЬНА ЗІГРІВАЛЬНА МАЗЬ КАПСИКАМ

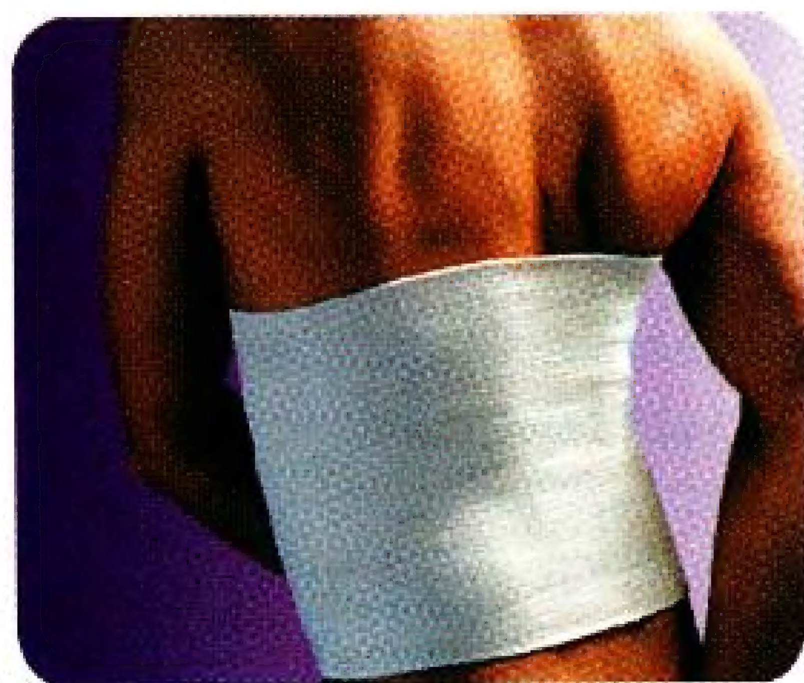
Ви вирішили їхати на дачу? Валізи вже зібрані? Тоді перевірте ще раз, чи все ви взяли з собою.

Обов`язково візьміть протирадикулітний пояс **TONUS ELAST (Латвія)** та знеболювальну зігрівальну мазь **КАПСИКАМ**. Тому що працею на своїй улюбленій дачній ділянці Ви можете викликати напад радикуліту, міозиту, загострення артриту. Тоді прощавай активний відпочинок та натхненна праця!

Сучасний еластичний протирадикулітний пояс **TONUS ELAST (Латвія)** м`яко зафіксує поперековий відділ хребта, зігріє спину, захистить її від переохолодження та болю.

Протирадикулітні пояси **TONUS ELAST (Латвія)** вироблені з натуральної тканини, зручні при повсякденному використанні та будуть корисними Вам та Вашій сім`ї декілька років.

Але якщо ви відчули біль у спині, суглобах, необхідно відразу вжити заходів – нанести тонкий шар мазі **КАПСИКАМ** на болючу ділянку і незабаром мазь глибоко проникне у запалені тканини, покращить кровопостачання, зніме біль та спазм. При м`язових болях, радикуліті, невралгії, остеохондрозі та артриті **КАПСИКАМ** просто незамінний.



КАПСИКАМ не викликає пекучих відчуттів та не залишає плям на одязі, а також кількість мазі в упаковці вдвічі більша, ніж у звичайних мазях.

Еластичний медичний протирадикулітний пояс **TONUS ELAST (Латвія)** та мазь **КАПСИКАМ** рекомендується мати при собі усім активним дачникам.

Не чекайте поки спина почне боліти по-справжньому!





ТОНУС ЕЛАСТ (Латвія)
Реєстр. свід.: №561/2001 від 12.12.2001
ТАЛЛІНСЬКИЙ ФАРМЗАВОД
Реєстр. свід.: Р.06.02/04908 від 20.06.02

BOSCH
Ideas that work.

ART 30 GSD

Тример для підстригання крайок і маленьких газонів

- Легкість та зручність
- Ергономічний дизайн
- Вертикальне скошування трави

Хіт сезону для Вашого газону!

Телефони гарячої лінії:
8 (800) 503-88-80
8 (044) 230-38-88

www.bosch-tools.com.ua

У номері:

„Дім, сад, город“
виробничо-практичний журнал
№ 7, липень, 2004 р.
Головний редактор
М. І. Халимоненко
Головний художник
Т. П. Колодницька
Заступники головного редактора
Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко
Зав.відділами
А.М.Капітульська, О.В.Кисленко
Дизайн, верстка
Є.А. Макарчук
Комерційний директор
Г.А.Донець, тел. 552-90-45
Реклама, оголошення
О.В.Давидко, тел. 552-90-49
О.К.Шевченко, тел. 552-95-11
E-mail: reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг
Т. І. Лазебник, тел.552-94-60
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 23.10.98
Підписано до друку 18.06.2004 р.

Загальний тираж 137 500 прим.
Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Краківська, 20, Київ-94, 02094.
Тел. (044) 552-95-13
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

При передруку та використанні тексту й ілюстрацій посилання на „Дім, сад, город“ обов'язкове.

Думки авторів і редакції не завжди збігаються. Редакція не несе відповідальності за зміст рекламних оголошень. Листування з читачами лише на сторінках журналу.

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город». Надруковано у Державному видавництві «Преса України». *03148, Київ-148, вул.Героїв Космосу, 6. З. 0118407*

Індекс 74142

Передплачуйте наші видання!

Всеукраїнський щомісячний виробничо-практичний журнал

Дім, сад, город

Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року. Найпопулярніше в Україні, справді народне видання для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

Журнал "Дім, сад, город" (укр.). Передплатний індекс 74142

Журнал "Дом, сад, огород" (рос.). Передплатний індекс 22429

"Будьмо здорові" — щомісячне видання з проблем охорони здоров'я. Публікації медиків-практиків, діячів української та світової медичної науки, досвід народних цілителів і травознаїв.

Передплатний індекс 74063

"Пасіка" — українсько-чеський щомісячник з практичними порадами як для досвідчених бджолярів, так і для початківців. Вміщує багато корисної та цікавої інформації стосовно використання цілющих властивостей меду.

Передплатний індекс 74429

"Квіти України" — єдине в Україні спеціалізоване ілюстроване видання для квітникарів. Рекомендації досвідчених фахівців стосовно ведення всіх галузей квітникарства, розповіді про кращі сорти квітів, ботанічні сади, публікації відомих селекціонерів.

Передплатний індекс 74275

"Виноград. Вино" — журнал для виноградарів-любителів і професіоналів. Розповіді про випробувані та нові сорти винограду, поради щодо боротьби з хворобами і шкідниками, рецепти виготовлення найрізноманітніших вин.

Передплатний індекс 40305

"Наш дім" — незамінне видання для всіх, хто хоче спорудити і кваліфіковано облаштувати оселю.

Передплатний індекс 74453

"Туризм сільський зелений" — щоквартальне видання для всіх, хто бажає відпочити в сільській місцевості або надати свою садибу для відпочинку. Досвід в цій галузі інших країн.

Передплатний індекс 40307

"Чумацький шлях" — для тих, хто цікавиться історією, культурою, звичаями народів світу. Подорожі, пригоди, знахідки.
Корисний для вчителів, студентів, школярів.

Передплатний індекс 22436

"Зелений календар" — газета, яка порадить садівникам і городникам, у які строки найкраще проводити ті чи інші роботи, яким сортам віддати перевагу, як захистити насадження від шкідників і хвороб.

Передплатний індекс 30203

"Яблунька" — багатоілюстроване видання для дошкільнят і школярів. Цікаво, захоплююче розповідає про таємниці природи, походження тварин, рослин. Флористика, казки, легенди, дитяча пошта, конкурси, вікторини, ігрові завдання, призи.

Передплатний індекс 40306

"Яблунька" з двомісячним додатком **"Чарівна казка"**.

Передплатний індекс 21870

Усі наші видання можна передплатити з будь-якого наступного місяця поточного року в усіх відділеннях зв'язку України